Дачные заготовки

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

варенья джемы повидло

РЕЦЕПТЫ СЛАДОСТЕЙ ИЗ ВАШЕГО УРОЖАЯ

К

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как показали многочисленные проверки, сегодня в магазине редко можно купить хорошее варенье, без консервантов, ароматизаторов, красителей и прочих непонятных добавок. Поэтому, тема приготовления домашних сладостей – душистых джемов, желе, повидла, пастилы – нынче актуальна как никогда. Известный автор книг о саде и огороде Галина Кизима, выходящих многотысячными тиражами, делится рецептами из своей кулинарной коллекции, собранной за 55 лет своей дачной деятельности. Многие из них придуманы и опробованы ею самой, остальные она позаимствовала у своих коллег, питерских садоводов и огородников, участников садоводческих клубов и выставок, каждый год представляющих результаты своих трудов на дегустацию.

- Галина Кизима
  -
  - Основные способы консервирования фруктов и ягод
    -
    - Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе
    - Сахарный сироп в консервировании
    - Бланширование
  - Заготовки без сахара
    -
    - Фруктово-ягодное пюре
    - Земляника в натуральном виде
    - Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины
    - Земляника (клубника) с жимолостью
    - Сливовые повидло и джем
    - Черная смородина в соке земляники (клубники)
    - Черная смородина в соке малины
    - Вишня натуральная
    - Крыжовник натуральный
    - Сок из облепихи без сахара
    - Малина в собственном соку
    - Вишни натуральные
    - Вишня в собственном соку
    - Слива в собственном соку
    - Абрикосы в собственном соку
    - Абрикосы натуральные

- Виноградный сок
- Сок из малины
- Лимонный сок
- Сок земляничный без сахара
- Вишневый сок
- Арбузный мед
- Пастила из арбуза
- Дынный мед
- Дыня вяленая
- Актинидия вяленая – «кишмиш»
- Моченая брусника
- Брусника в собственном соку
- Моченая клюква
- Черника в собственном соку (без сахара)
- Моченая морошка
- Яблоки, моченные в сусле (старинный прибалтийский способ)
- Компот из яблок
- Яблоки моченые
- Варенье из малины без воды
- Сырое варенье
- Яблочный уксус на меду
- Клюквянка
- «Виски» из одуванчиков

○ Ликеры

-
- Вишневый ликер
- Ликер Шерри-Бренди
- Крем-ликер «Малиновый король»
- Ликер из черноплодной рябины
- Ликер из малины
- Крем-ликер «Чарли»
- Ликер «Пьяный творог»
- «Коньяк» 44
- «Ликер» 100

○ Компоты

-
- Простой способ приготовления компотов
- Компот из крыжовника сорта «Черный негус»
- Компот из земляники
- Компот из малины
- Компот «Ягодное ассорти»
- Компот из кабачков и облепихи
- Яблочный компот с персиками и сливами

- Компот из плодов японской айвы
- Грушево-сливовый компот

○ Желе и ягоды, протертые с сахаром

-
- Мятное яблочное желе
- Желе из слив
- Яблочное желе
- Желе из черной смородины
- Черная смородина, толченная с сахаром
- Черная смородина 3:9:6
- Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром
- Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром
- Калина, протертая с сахаром
- Калина и яблоки, протертые с сахаром
- Сырой джем из плодов актинидии
- Сырой облепиховый джем
- Айва японская с сахаром
- Земляника в собственном соке с сахаром
- Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром
- Вишня в собственном соку с сахаром
- Вишня на зиму
- Черника, толченная с сахаром
- Гроздья краской рябины в сахаре
- Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы
- Брусника, толченная с сахаром
- Боярышник, протертый с сахаром
- Свежие ягоды лимонника в сахаре
- Облепиха, протертая с сахаром
- Черная смородина, протертая с сахаром
- Черная смородина цельная с сахаром
- Малина, протертая с сахаром
- Свежие ягоды в сахаре

○ Варенья-«пятиминутки»

-
- Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной смородины но-фински
- Варенье из малины
- Варенье из абрикосов

- Королевские абрикосы
- Варенье из шиповника
- Грушевые дольки
- Варенье из крыжовника
- Земляничное варенье «ягодка к ягодке»
- Варенье из жимолости
- Царское варенье из крыжовника
- Варенье из ирги с лимоном
- Варенье из редьки
- Варенье из вишен
- Варенье из тыквы или кабачков
- Варенье из огурцов
- Варенье из физалиса или зеленых томатов
- Простейшая яблочная заготовка
- Варенье из яблок дольками
- Яблоки для пирога или десерта
- Яблоки без отходов
- Черноплодная рябина в соке красной смородины
- Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями
- Варенье из актинидии
- Варенье из терна или алычи
- Красная рябина в яблочном сироне
- Рябиновое варенье
- Варенье из айвы
- Варенье из японской айвы
- Мед из тыквы
- Мед из одуванчиков
- Варенье из алоэ
- Варенье из ревеня с апельсинами
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из апельсиновых корок
- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из морошки

○ Варенье

-
- Варенье из клубники
- Варенье из вишен с косточками
- Варенье из вишен без косточек
- Варенье из рябины
- Варенье из абрикосов
- Варенье из айвы
- Варенье из ревеня
- Варенье из винограда

- Варенье из брусники
- Варенье из лепестков роз
- Варенье из черной смородины
- Варенье из персиков
- Варенье из желтых слив
- Варенье из сливы венгерки
- Варенье из белых слив
- Варенье из недозрелого крыжовника
- Варенье из крыжовника «Царское»
- Варенье из малины но-киевски
- Варенье из шелковицы
- Варенье из одуванчиков
- Варенье из цветков акации белой
- Варенье из моркови
- Варенье из шиповника
- Варенье из жимолости
- Царское варенье из крыжовника
- Варенье из ирги с лимоном

○ Традиционные варенья

-
- Варенье из малины
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной смородины по-фински
- Варенье из шиповника
- Варенье из абрикосов
- Королевские абрикосы
- Земляничное варенье «ягодка к ягодке»
- Грушевые дольки
- Варенье из вишен
- Варенье из редьки
- Варенье из тыквы или кабачков
- Варенье из физалиса или зеленых томатов
- Варенье из яблок дольками
- Простейшая яблочная заготовка
- Яблоки для пирога или десерта
- Яблоки без отходов
- Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями
- Рябиновое варенье
- Варенье из терна или алычи
- Красная рябина в яблочном сиропе
- Варенье из айвы
- Варенье из японской айвы
- Варенье из арбузных корок

- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из настурции

- Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов
  -
  - Джемы
    -
    - Джем из смеси клубники с красной смородиной
    - Джем из малины
    - Джем из абрикосов
    - Джем из слив
    - Джем из алычи
    - Джем из груш
    - Джем из яблок
    - Джем из рябины
    - Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы
    - Джем из черноплодной рябины и яблок
    - Яблочный джем особого вкуса
    - Яблочное пюре
  - Желе
    -
    - Желе из черной смородины
    - Желе из красной смородины
    - Желе из вишни
    - Желе из абрикосов
    - Желе из слив
    - Желе из винограда
    - Желе из лимонов
    - Желе из мандаринов

Галина Кизима
Варенья, джемы, повидло. Лучшие рецепты сладостей из вашего урожая

© Кизима Г.А., текст, 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Основные способы консервирования фруктов и ягод

Для консервирования выбираются безупречные фрукты и ягоды – свежие, здоровые, неповрежденные и целые. Лопнувшие и помятые фрукты и ягоды нужно переработать в соки, пюре или сварить из них варенье, мармелад или джем.

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов – сушка, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Если речь идет о фруктах (ягодах), в первую очередь нужно говорить о таком виде консервирования, как мочение. При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладется. Наиболее благоприятна для молочнокислых бактерий температура 15-22 °С.

Свежие фрукты и ягоды можно также консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60 %, в цукатах – не менее 75-80 %. Если концентрация сахара будет ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметичной укупоркой.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Варенье, джем, повидло, желе необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

– прекращается интенсивное пенообразование, и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

– пенка собирается в центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

– капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметичной укупорке должна быть около 105 ˚С, а при хранении без герметичной укупорки – около 108 ˚С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения **готовности желе** каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу.

Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укупоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но срок хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов из всех продуктов, кроме цитрусовых, готовят 1 л сиропа (килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят минимум 1,5 л).

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для этого его охлаждают до температуры 45-50 °С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения. Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3-4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1-1/5 ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут употреблять и больные диабетом, но при этом сахар в таком случае заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, консервы для больных диабетом нужно готовить из недозрелых плодов (в них содержится меньше сахара). Концентрация сиропа для компота в таком случае должна быть 15-20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов перед консервированием бланшируют.

Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют от разваривания и растрескивания.

При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до часа с момента закипания воды.

После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования фруктов и ягод, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с обработкой плодов. Благодаря ей вы сможете уютнее чувствовать себя на кухне!

Заготовки без сахара

Фруктово-ягодное пюре

Поскольку пюре готовится без сахара и каких-либо консервантов, сортировку и подготовку сырья нужно делать очень тщательно. Подходят свежие, без повреждений яблоки, алыча, сливы, терн. В небольшом количестве можно приготовить пюре из плодов японской айвы, удалив из них семенную коробочку. Добавление айвового пюре к соусам и приправам делает их вкус пикантным.

Плоды тщательно вымыть, очистить, порезать и опустить в кипящую воду (два стакана воды на 1 кг фруктов). Варить в течение 10-20 минут в зависимости от их вида, сорта и степени зрелости. Горячую разваренную массу быстро протереть через сито. Можно испечь плоды в духовке и также в горячем виде протереть.

При изготовлении пюре из яблок перед закладыванием измельченного сырья в воду добавляют 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Полученное пюре на сильном огне при постоянном перемешивании еще раз нагреть до кипения, прокипятить 3-5 минут и горячим быстро разложить в подготовленные стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать (после закатывания банку не переворачивать), укутать одеялом, чтобы остывали медленнее. Обычно при аккуратной работе пюре хорошо хранится до весны в прохладном месте. Повысить стойкость заготовок можно простым приемом: положите поверх заполненной банки перед ее закатыванием кружок фильтровальной бумаги и смочите его слегка водкой или спиртом.

Земляника в натуральном виде

1. Ягоды плотно уложить в банки.

2. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

3. Вынуть банки, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая их.

Хранить лучше в холодильнике.

Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины

1 кг ягод земляники (или малины), 1 ст. сока красной смородины, 0,5 г аскорбиновой или лимонной кислоты.

1. Отжать сок из ягод красной смородины.
2. Чистые ягоды земляники залить этим соком.
3. Добавить лимонную кислоту.
4. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.
5. Кипятить не более 1-2 мин.
6. Сразу же разлить по стерильным банкам, закатать и медленно остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить в прохладном месте.

Земляника (клубника) с жимолостью

1 кг земляники, 300 г протертых ягод жимолости.

1. Чистые ягоды жимолости бланшировать в кипящей воде 1 мин., дать стечь воде, протереть через сито.

2. Чистые и ошпаренные кипятком ягоды земляники залить протертой жимолостью.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 2-3 мин.

4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, положить сверху кружок пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Сливовые повидло и джем

1. Из плодов удалить косточки, уложить в эмалированную кастрюлю.

2. Уварить в течение 15 минут на слабом огне.

3. Массу в горячем виде разложить по стерильным банкам, закрыть стерильными крышками и закатать.

Такое хранение слив очень удобно, так как в любой момент заготовку можно использовать для приготовления повидла или джема.

Черная смородина в соке земляники (клубники)

1 кг черной смородины, 300 г земляничного сока.

1. Подготовленные ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.

2. Чистые ягоды земляники протереть через сито или взбить в миксере либо блендером и залить ягоды черной смородины.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения.

4. Прокипятить 5 мин. Снять с огня и сразу же разлить по стерильным банкам. Сверху положить кружок из пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом. Закатать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Смородина в собственном соку

Ягоды черной или красной смородины очистить, вымыть холодной кипяченой водой, дать воде стечь. Засыпать стерильные банки ягодами по плечики и залить соком этих же ягод, отжатым через соковыжималку. Накрыть стерильными крышками и стерилизовать. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Черная смородина в соке малины

1 кг ягод черной смородины, 300 г малинового сока.

1. Чистые ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.

2. Малину протереть через сито или взбить миксером или блендером.

3. Соком малины залить черную смородину.

4. Поставить на сильный огонь, довести, помешивая, до кипения, кипятить 5 мин.

5. Сразу разлить по стерильным банкам и закатать. Остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Ромашкиной

Вишня натуральная

Ягоды моют, дают стечь воде, плотно укладывают в стерильные банки, заливают кипящей водой, закатывают, переворачивают на крышки, медленно остужают под одеялом. Хранят в прохладном месте.

Крыжовник натуральный

Любое количество ягод (лучше использовать крупноплодные сорта). На 1 кг ягод прибавить 1/2 стакана воды.

1. Сложить ягоды в эмалированный таз и поставить на слабый огонь. Чтобы ягоды не подгорели и не растрескались, таз все время встряхивать.

2. Когда жидкость окрасится в розовый цвет, т. е. ягоды пустят сок, сразу же разложить по банкам и закатать.

Сок из облепихи без сахара

Сок облепихи можно приготовить без сахара. Его следует нагреть до 60 градусов и разлить по стерильным банкам. Сразу закатать. Хранить в прохладном месте.

Массу, оставшуюся после отжима сока, поместить в эмалированную посуду, подогреть до 96 градусов (до первого «пыха»), разложить в мелкую тару и стерилизовать. Зимой она пригодится для приготовления киселей и в начинку для пирогов.

Примечание. К соку можно добавить желе из земляники, протертой с сахаром. Получается очень вкусная смесь.

Малина в собственном соку

1. Бланшировать половину подготовленных ягод малины, дать стечь воде.

2. Сложить в эмалированную кастрюлю и нагреть на слабом огне, размешивая, чтобы ягоды не пригорели.

3. Вторую половину ягод окатить кипяченой водой, дать стечь воде, сложить в стерильные банки и залить горячими ягодами.

4. Закатать, не переворачивая, остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Вишни натуральные

1. Вишни промывают, дают стечь воде.

2. Стерильные банки обдают кипятком, кладут в них ягоды, ставят на сильный огонь в кастрюлю с горячей водой.

3. Заливают вишни крутым кипятком. Прикрывают стерильными крышками и стерилизуют. После стерилизации горячие банки закатывают крышками, переворачивают и медленно остужают под одеялом.

Хранить можно при комнатной температуре.

Вишня в собственном соку

Вымытые вишни очищают от косточек и плотно укладывают в банки, затем стерилизуют. Закатывают в горячем виде и медленно остужают под одеялом, не переворачивая банки. Хранить можно в прохладном месте или холодильнике.

Слива в собственном соку

Сливы моют, разрезают на половинки, вынимают косточки. Заполняют половинками слив банки до самого верха. Накрывают крышками и пастеризуют 20 мин. Закатывают в горячем виде и остужают под одеялом, не переворачивая. Хранят в холодильнике.

Персики натуральные

Персики вымыть, разрезать на половинки, освободить от косточек. Плотно уложить в банки и залить кипящей водой до самого верха. Пастеризовать 20 мин, закатать, не переворачивая, остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Абрикосы в собственном соку

На 1 кг абрикосов 0,5 ст. воды.

1. Ягоды вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки.

2. Сложить в эмалированную кастрюлю, налить воду и нагреть на небольшом огне под крышкой, пока абрикосы не покроются соком (не забывайте время от времени помешивать ягоды, иначе они пригорят).

3. Разложить по стерильным банкам, прикрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 мин. пол литровые или 15 мин литровые банки. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Абрикосы натуральные

1. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить.

2. Сложить в стерильные банки, залить кипящей водой и сразу закатать.

3. Перевернуть банки, медленно остудить под одеялом. Хранить в холодном месте.

Виноградный сок

Так как виноград содержит большое количество полисахаров и органических кислот, из него можно готовить сок, сидр и вина без добавления сахара. Кроме того, из него можно без сахара готовить мармелад, поскольку он содержит большое количество пектина, способствующего выводу шлаков из нашего организма.

1. Ягоды винограда размять в посуде (стеклянной или эмалированной, естественно, без повреждения эмали), накрыть и поставить на сутки в прохладное место.

2. Сок отжать, процедить, разлить по бутылкам и пастеризовать при 60 градусах.

3. Сразу же хорошо закупорить бутылки и остудить под одеялом. Хранить следует в холодильнике.

Сок из малины

Малина очень легко отдает сок, поэтому нагревания ягод не требуется, их достаточно размять и отжать сок. Дальше надо нагреть до 60 градусов и разлить в горячем виде по бутылкам.

Сразу хорошо закупорить и остудить под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Примечание. Сок из малины очень кислый, поэтому перед употреблением его надо смешивать с соками из сладких ягод или плодов либо подслащивать.

Лимонный сок

Лимоны ошпаривают кипятком, разрезают, вынимают косточки и отжимают сок.

Сок процеживают через двойную марлю, разливают по бутылкам, сверху наливают слой 1 см растительного масла, закупоривают бутылки.

Хранят в темном прохладном месте.

Сок земляничный без сахара

1. Отжать сок в обыкновенной соковыжималке или используя соковарку.

2. Простерилизовать. Разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Отжимки можно использовать как начинку для сладкого пирога, добавив по вкусу сахар.

Вишневый сок

Для приготовления сока чистые ягоды освобождают от косточек и слегка толкут деревянной толкушкой. Затем отжимают сок через соковыжималку, с помощью пресса или вручную. Разливают по стерильным бутылкам, нагревают до 60 градусов, закупоривают и медленно остужают под одеялом. Хранить можно в прохладном месте.

Для получения сока с мякотью, после того как вишни растолкли, их нагревают на небольшом огне до 60 градусов, в горячем виде протирают через сито и разливают по банкам, сразу же закатывают. Остужают под одеялом, не переворачивая.

Примечание. Сок из вишен очень кислый. Перед употреблением его следует смешивать со сладкими соками или добавлять сорбит (или сахар, кому он не противопоказан).

Арбузный мед

Арбуз – это самая крупная в мире ягода. Его мякоть содержит много легкоусвояемых полисахаров, витаминов, минералов, органических кислот, вопреки бытующему мнению, что ничего, кроме сахара и воды, в нем нет. Из арбуза можно готовить мед, патоку, варенье, вино, пастилу и цукаты, причем большую часть этих заготовок можно готовить без добавления сахара.

1. Для приготовления меда надо взять хорошо вызревший арбуз со сладкой мякотью. Вымыть, положить в чистый тазик, разрезать на доли и вынуть из них мякоть ложкой или лопаточкой. Выбрать семена, а мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку.
2. Процедить сок с мякоти через двойной слой марли, поставить на огонь и довести до кипения, снять пену.
3. Снова пропустить сок через мелкое сито или марлю, поставить на небольшой огонь и выварить излишки влаги, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.
4. Когда объем уменьшится примерно в 5 раз, проверить готовность меда, для чего надо капнуть его на холодную тарелку. Если капля не растекается – мед готов.
5. После этого мед разливают по стерильным банкам и накрывают любыми крышками или пергаментом. Хранить можно при комнатной температуре.

Пастила из арбуза

Мякоть арбуза освобождают от семечек, разминают и уваривают при непрерывном помешивании, чтобы избежать пригорания массы, на небольшом огне. Когда объем уменьшится в 5 раз, в массу добавляют несколько капель на 1 л любой фруктовой эссенции и 2 взбитых яичных белка. Тщательно размешивают горячую массу и выкладывают на мокрую деревянную разделочную доску. После полного остывания пастилу режут на кусочки, обваливают в сахарной пудре (или песке) и укладывают в банки или коробки. Хранят при комнатной температуре.

Дынный мед

Нужны спелые дыни с нежной мякотью.

1. Вымыть дыни, уложить в таз, разрезать, освободить от семян, срезать корки.

2. Пропустить мякоть через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

3. Отжать сок, процедить и уваривать на небольшом огне, снимая пену.

Готовность проверять, капая сок на холодную тарелку Если капля не растекается, мед готов.

4. Разложить по стерильным банкам, накрыть любыми крышками (или пергаментом), хранить при комнатной температуре.

Дыня вяленая

Нужны ПЛОДЫ С ПЛОТНОЙ мякотью.

1. Плоды вымыть, срезать кожуру (слоем толщиной примерно 1,5 мм).

2. Разрезать дыню на дольки, удаляя семена и волокна, выскоблить стенки от размягченной мякоти.

3. Дольки нарезать на полоски толщиной примерно 2-3 см и длиной 5-7 см.

4. Раскладывают подготовленные полоски на смоченную водой плотную белую бумагу или ткань, высушивают в духовке на противне на очень небольшом огне при приоткрытой дверце. Дыня вялится около 12 часов при температуре около 60 градусов.

5. Досушивают ее на открытом воздухе в тени или в комнате.

Примечание. Вялить можно иначе. Сначала подвялить ее в тени на воздухе в жаркую солнечную погоду 1-2 дня, а уж потом досушить в духовке.

Хранят в стеклянных банках или коробках.

Актинидия вяленая – «кишмиш»

Зрелые плоды сушить в духовке в один слой при температуре 50-60 градусов.

Хранить в спрессованном виде небольшими порциями в целлофановых пакетиках в сухом месте.

Моченая брусника

Перебрать ягоды, сложить в бутыль и залить холодной кипяченой водой.

Хранить в прохладном месте, накрыв любой снимающейся крышкой.

Если разложить по банкам ягоды и залить их собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Брусника в собственном соку

Насыпать в стерильную банку бруснику тонким слоем и раздавить деревянным пестиком. Затем подсыпать сверху еще слой ягод и раздавить и так далее, пока банка не заполнится по самые плечики. Положить сверху кружок пергамента, смоченный с двух сторон водкой, и закатать. Хранить в прохладном месте.

Моченая клюква

1. Перебрать ягоды, сложить в стеклянную банку и залить холодной кипяченой водой.

2. Накрыть съемной крышкой и хранить в прохладном месте.

Если разложить по банкам и залить собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Черника в собственном соку (без сахара)

Любое количество ягод черники.

1. Растолочь третью часть ягод без сахара и поставить на небольшой огонь.

2. Нагреть, постоянно помешивая, до первого «пыха».

3. Всыпать постепенно остальные ягоды.

4. Снова нагреть, постоянно перемешивая, до первого «пыха».

5. Сразу же разложить в банки и закатать.

Примечание. Таким же способом можно заготовить вишню, малину, бруснику и голубику.

Моченая морошка

1. Засыпать бутыль до верха чистыми ягодами.

2. Полностью залить кипяченой водой, завязать горлышко марлей и поставить в прохладное место.

Ягода сохраниться 4-5 месяцев.

Если вместо воды залить ягоды собственным соком, то их следует разложить по банкам и сразу закатать. После закатывания банки не переворачивать. Хранить в прохладном месте. Моченая морошка сохранится до нового урожая. Проверено, что при таком хранении все лекарственные свойства ягоды сохраняются, лишь немного уменьшится содержание витамина С.

Яблоки, моченные в сусле (старинный прибалтийский способ)

1/2 ведра яблок, 8-10 л воды, 1,5-2 ст. сахара, 100-150 г соли, 2 ст. ржаной муки (около 200 г) или 150 г сухого кваса, 2 ч. л. сухой горчицы, 10-20 листьев вишни, 10-12 листьев смородины, 3 5 веточек эстрагона.

Для мочения подходят достаточно твердые и кислые осенние и зимние сорта яблок (антоновка обыкновенная, Осеннее полосатое, Рижский голубок, Телесааре, Ладога и др.). Яблоки должны созреть, а после снятия с дерева их еще нужно выдержать 15-20 дней.

1. Отобрать целые, без повреждений яблоки одного размера.

2. Подготовить емкость. Самая подходящая посуда – деревянная бочка.

Дно бочки покрыть небольшим слоем соломы.

3. Яблоки уложить слоями, отделяя от стенок бочки соломой.

Между слоями положить специи – листья вишни, черной смородины, веточки эстрагона. Последний слой прикрыть соломой.

4. Бочку закупорить, вставив верхнее дно с отверстием.

Если используется не бочка, а другая емкость, то сверху кладут плотную хлопковую ткань, на нее – деревянный кружок и гнет.

5. Приготовить сусло: вскипятить в кастрюле воду, положить в нее сахар, соль и горчицу. Отдельно в небольшом количестве воды развести муку или квас. Заварить их, добавляя туда кипяток, и, помешивая, вылить в кастрюлю. Дать остыть, процедить через марлю. Сусло готово.

6. Через отверстие в дне бочки или на кружок вылить сусло так, чтобы бочка была полна, а кружок покрыт суслом.

7. Пять-семь дней выдержать емкость при комнатной температуре 20-23 °С.

Если окружающий воздух прохладнее, то срок удлиняется – 10 дней (при 18-20) или две недели (15-18). Снять пену, долить рассол или воду так, чтобы содержимое было покрыто жидкостью.

Хранить в подвале при температуре не выше 6 °С. Правда, до хранения чаще дело не доходит – уж очень вкусные моченые яблоки получаются!

Компот из яблок

1. У плодов удалить семенные камеры, нарезать дольками, бланшировать в горячей (90 ˚С) воде. Время бланшировки зависит от размера долек и сорта яблок и составляет 1-2 минуты для сортов с рыхлой мякотью и 12-15 минут для жестких плодов.

2. Быстро перенести на дуршлаг и охладить в кипяченой воде до комнатной температуры и уложить в банки.

3. Залить банки с дольками горячей (но некипящей водой!), простерилизовать и закатать.

Яблоки моченые

2 ведра яблок, 1 ведро воды, 0,5 стакана соли.

1. Яблоки с твердой мякотью сложить в пяти- или трехлитровые банки, переслаивая смородинными, вишневыми листьями и пряными травами (любисток, эстрагон, мелисса лимонная и другие).

2. В воду добавить соль и три раза рассол довести до кипения. Остудить, закатать.

Варенье из малины без воды

Малина – 400 г, сахар-песок 600 г.

Свежую спелую малину высыпают в чистый, приготовленный для варки таз, засыпают сахаром, оставляют на всю ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится и ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Через 18-20 мин. постепенного кипячения варенье готово.

Сырое варенье

Сырое варенье готовят из черной и красной смородины, облепихи, голубики, крыжовника, клюквы, черники, брусники. Эти ягоды содержат значительное количество органических кислот, благодаря чему хорошо сохраняются без длительной тепловой обработки, просто залитые сахарным сиропом или смешанные с сахаром.

Ягоды перебирают, у смородины и крыжовника удаляют засохшую чашечку цветка, тщательно промывают и откидывают на сито или чистую ткань, чтобы просохли. Затем их ссыпают в эмалированную кастрюлю и растирают деревянным пестиком либо пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку. К ягодам добавляют сухой сахарный песок из расчета 1,5-2 кг песка на 1 кг ягод и тщательно перемешивают. Полученную массу раскладывают в чистые банки и закрывают полиэтиленовыми крышками либо пергаментом.

Заготовленные таким способом ягоды хранят в прохладном помещении (погребе) или домашнем холодильнике. В осенние и зимние месяцы банки можно выставить на балкон, лоджию: благодаря большому количеству сахара сырое варенье не замерзает.

В клюкву и бруснику можно вообще не добавлять сахар, поскольку в этих ягодах много бензойной кислоты, являющейся хорошим консервантом. Их просто заливают остуженной кипяченой водой из расчета 0,5 л воды на 1 кг ягод; в воду по желанию добавляют немного корицы, гвоздики.

Яблочный уксус на меду

На 1 л яблочной кашицы берется 1 л кипяченой воды. 100 г меда (или сахара), 10 г обычных дрожжей и кусок (20 г) черного (ржаного) хлеба.

1. Яблоки любого сорта вымыть, перемолоть, не очищая.

2. Залить кипяченой водой, добавить половинную дозу меда и дрожжи, размешать и положить хлеб. При этом взятая под уксус емкость не должна заполняться более чем на две трети своего объема. Оставить на брожение на 10 дней, ежедневно размешивая сусло.

3. Профильтровать через 2 слоя марли. Добавить вторую половину меда, размешать и оставить еще на 2 месяца.

4. Фильтруя через вату, разлить уксус по бутылкам, закупорить. Можно хранить при комнатной температуре.

Применяется яблочный уксус при многих заболеваниях (неврастения, камни в почках и желчном пузыре, при подагре, для полоскания горла и полости рта и других болезнях), а также профилактически по 1-2 чайные ложки на стакан воды (выпить постепенно в течение дня), лучше перед едой. Яблочный уксус обладает бактерицидным действием, снижает щелочную реакцию мочи, помогает при кишечных отравлениях.

Клюквянка

Первый способ

На 1 л водки взять 1 ст. сахарного песка, 1 ст. клюквенного сока.

Поставить на небольшой огонь и растворить в клюквенном соке сахар, ни в коем случае не доводя до кипения! Как только сахар растворится, снять с огня, остудить, добавить водку.

Все размешать и разлить по графинам. Напиток сразу готов к употреблению.

Второй способ

0,5 кг клюквы, 1,5 ст. сахара. 1 л хорошей водки.

1. Все размять, залить водкой (водка должна быть хорошей) и настаивать не менее 3 недель, затем отжать, профильтровать, дать отстояться и употреблять на здоровье!

«Виски» из одуванчиков

1 л цветочных лепестков, 1 л воды, 1,2 кг сахара, сок и протертая цедра одного лимона и одного апельсина, щепотка имбиря, 30 г дрожжей, ломтик черного хлеба.

1. Собрать цветки, отделить лепестки и сложить их в миску. Залить кипятком, настаивать в течение 3 дней.

2. Перелить вместе с лепестками в кастрюлю, добавить сок и цедру лимона и апельсина, сахар, имбирь. Кипятить 0,5 часа, остудить до температуры человеческого тела.

3. Опустить в жидкость хлеб, намазанный дрожжами, миску накрыть.

4. Когда поднявшаяся пена опадет, процедить и перелить в бутыли. Плотно закрыть, оставить созревать.

5. Если сделать это в мае, вино будет готово к Новому году.

Примечание: бутыль можно не закупоривать и добавлять каждый месяц по 3 измельченные изюминки и щепотку сахара. Вино получится более крепким и будет напоминать Виски.

Ликеры

Вишневый ликер

1 кг вишен, 500 г сахара, 1 л 70 %-ного спирта.

1. Очистить от косточек 1 кг зрелых вишен, истолочь, сложить в банку с широким горлом и настаивать в течение одной недели в 1 литре 70 %-ного спирта либо водки (40 % водный раствор спирта). Не следует использовать 96 % спирт, так как он консервирует, а не извлекает содержащиеся в продукте вещества. Два раза в день взбалтывать.

2. Сварить сироп из сахара в 0,5 л воды (если использовалась водка, то воды надо взять 250 г), остудить и добавить к смеси. Оставить еще на неделю, взбалтывая каждый день.

3. Отфильтровать через салфетку. Получается очень красивый и вкусный напиток.

Так же можно приготовить ликер из клубники, малины и других ягод.

Ликер Шерри-Бренди

100 листков вишни, 200-250 г ягод черноплодной рябины, 1 л воды.

1. Залить ягоды и листья водой, довести до кипения, прокипятить 10 минут.

2. Снять с огня, остудить, процедить, не отжимая.

3. Добавить 800 г сахара, всыпать неполную чайную ложку лимонной кислоты, размешать, прокипятить 2-3 минуты.

4. Остудить и медленно влить в спиртовый раствор (250 г спирта плюс 250 г воды).

Если вместо спирта использовать водку, то ее потребуется 500 г, но воду в этом случае не добавлять.

Крем-ликер «Малиновый король»

4 яйца, 0,5 л малинового варенья, 250 г сливок, 400 мл водки, пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. сахара.

1. Отделить желтки и взбить их с сахаром.
2. Какао хорошо размешать со сливками.
3. Процедить варенье.
4. Продолжая взбивать желтки, постепенно добавлять в них сливки, варенье и водку.
5. В самом конце добавить ванилин.
6. Процедить сквозь сито и разлить по красивым бутылкам. Закупорить. Ликер готовится незадолго до употребления.

Примечание: если использовать сок вместо варенья, то долю сахара следует увеличить до половины стакана, а количество сока уменьшить до 250 г. Сок и сахар предварительно прокипятить (оставив 2 ст. л. для взбивания желтка).

Остатки после процеживания варенья залить холодной кипяченой водой, размешать, процедить сквозь сито, получится вкусный напиток.

Рецепт К. Климовой

Ликер из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 2 г лимонной кислоты, 0,5 л водки.

1. Ягоды, сахар и воду прокипятить 20 мин.
2. Остудить. Ягоды откинуть на дуршлаг, сироп процедить через сито.
3. В остывший сироп добавить лимонную кислоту и влить водку.
4. Разлить по красивым бутылкам и закупорить.
5. Оставшиеся ягоды выложить на деревянную доску и высушить. Получится изюм. Хранить в закрытых стеклянных банках.

Рецепт И. Якушевой

Ликер из малины

В широкогорлую бутыль положить 500 г свежей зрелой малины и залить одним литром 70 % спирта.

1. Завязать горло тканью и держать 3-4 недели в прохладном месте.

2. Затем приготовить сироп из 500 г сахара в половине литра воды, вскипятить, охладить и влить в банку с малиной.

3. Помешать, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше такой ликер хранится, тем лучше становится.

Крем-ликер «Чарли»

На 1 л ликера потребуется 4 яйца, 2 ст. л. сахара, пол-литра молока, 2 ст. л. какао, пол-литра малинового сиропа, 200 мл спирта, 2 пакетика по 10 г ванильного сахара.

1. Отделить 4 желтка и взбить их с 2 ст. л. сахара.
2. Вскипятить 0,5 л молока и всыпать в него 2 ст. л. какао, хорошо размешать.
3. Остудить и, постепенно добавляя, продолжать взбивать вместе с желтками.
4. Продолжая взбивать, постепенно добавить малиновый сироп, спирт и ванильный сахар.
5. Процедить два раза через мелкое сито, перелить в красивую бутылку.

Крем-ликер готовят незадолго до употребления.

Ликер «Пьяный творог»

1 л спирта, 1 л молока, 1 лимон, 800 г сахара.

1. Мелко нарезать лимон, вынуть зерна. Лимон опустить в спирт и настоять не менее недели.

2. Вскипятить молоко, растворить в нем сахар.

3. Когда молоко немного остынет, перелить его в трехлитровую банку, туда же влить водку с лимоном.

4. Молоко свернется. Банку плотно закрыть и дать настояться 3 дня.

5. Откинуть творог на марлю, подстеленную в дуршлаг над эмалированной кастрюлей.

Когда сыворотка стечет, творог переложить в другую банку, меньшего размера.

6. Мутную сыворотку из-под творога перелить в бутылку и дать отстояться, осторожно слить с осадка.

7. Добавить половину чайной ложки химически чистого глицерина (из аптеки, не перепутать с парфюмерным!). Размешать.

8. Перелить в красивые бутылки.

Получился вкусный ликер, густой, прозрачный, светло-палевого цвета.

Его пьют медленно, малыми дозами не более 1-2 рюмок за вечер.

Пьяный творог едят, как обычно, с добавлением сахара и сметаны, но, естественно, не дают детям.

Рецепт А. Сосновской

«Коньяк» 44

На 3-литровую банку 3 апельсина такой величины, чтобы проходили в горло банки, 44 кофейных (обжаренных) зерна, по 44 ч. л сахара (без верха) на каждый апельсин, 3 пол-литровых бутылки хорошей водки.

1. Апельсины вымыть, насухо обтереть, вырезать на верхушке каждого отверстие размером 11 см (крышечки).

2. Вложить в отверстия кофейные зерна по 11 штук в каждый апельсин, накрыть отверстия крышечками и закрепить их зубочистками.

3. Опустить апельсины в банку и засыпать 443 ч. л. сахара без верха.

4. Залить апельсины 3 бутылками водки и поставить в темное место при комнатной температуре на 44 дня.

5. Слить жидкость в стеклянную посуду, апельсины отжать через марлю, профильтровать, посуду закрыть и поставить отстаиваться на неделю. Появится «букет» аромата хорошего коньяка.

6. Слить с осадка, разлить по бутылкам и окончательно закупорить. Употреблять можно сразу, а можно и выдержать, тогда «коньяк» будет еще вкуснее.

Рецепт Н. Касаткина

Кофейный ликер по-домашнему

1. Сварить сироп: 0,25 л водки, 0,5 кг сахара, 1/2 пакетика ванилина, сок 1 лимона.

Сироп охладить и процедить.

2. Сварить кофе: 0,5 л воды, 3 ст. л. молотого кофе.

3. Влить в бутылку 450 г спирта, затем сироп и кофе, размешать и дать настояться 3 дня.

4. Снять с осадка, разлить по красивым бутылкам.

Рецепт О.Студеновскойвской

«Ликер» 100

100 листьев черной смородины, 100 листьев малины, 100 листьев вишни, 100 ягод черноплодной рябины, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, 1 ст. л. лимонной кислоты, 300 г спирта.

Получите 3 бутылки по 700 г вкусного ликера.

1. Залить листья и ягоды водой и поставить на огонь. 2. Кипятить 20 мин под крышкой на маленьком огне.

3. Немного остудить, процедить, отжать и добавить 0,5 кг сахара и 1 ст. л. лимонной кислоты.

4. Вновь поставить на огонь и прокипятить еще 10 мин.

5. Остудить и влить в 300 г спирта (напоминаю, вливают в спирт, а не наоборот!).

6. Закупорить и дать настоятся 2-3 месяца. Рецепт Л. Сычевой

Компоты

Для приготовления компотов лучше брать зрелые, но еще не мягкие ягоды. Мягкие ягоды в компоте разваливаются, и сироп мутнеет.

Заполнить горячую банку на треть предварительно хорошо вымытыми ягодами. Можно опробовать разные комбинации ягод, например крыжовник, красная смородина, ранняя слива. Или малина, ирга, яблоки сорта «Белый налив» или любые другие некислые сорта, можно использовать груши. К яблокам и грушам можно добавлять сливы. Крупные фрукты разрезать на части. Для получения интенсивного цвета к набору ягод хорошо добавить 3-4 кисточки черной смородины. Вкусный компот получается из винограда, но из крыжовника, особенно из сорта «Черный негус», компот получается не менее вкусный.

Банки с компотами можно хранить при комнатной температуре.

Простой способ приготовления компотов

Бланшированными ягодами заполнить банку примерно на четверть объема и сразу залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на каждый литр воды. Тотчас же закатать банки или закрыть винтовыми крышками, перевернуть на крышки, закутать одеялом и медленно остудить. Компоты хранят при комнатной температуре.

Приготовление концентрированных компотов отличается тем, что воды берется такое количество, чтобы только заполнить ею пространство между ягодами. Перед употреблением такой компот следует развести кипяченой водой по вкусу. При приготовлении концентрированных компотов следует выполнять правильную пропорцию между компонентами.

Примечание: компоты (как и варенья) можно закрывать пергаментной бумагой или калькой, смазанной белком. Для этого отделить белок от желтка, нарезать квадраты из кальки 1212 см и смазать взбитым белком. На горло горячих банок с компотом наложить кальку смазанной частью, провести несколько раз пальцем по ободку горла, чтобы калька легла плотно и не пропускала воздух. Оставить банки остывать при комнатной температуре. Переворачивать их и остужать под одеялом нельзя. Высыхая, белок натянет кальку, как на барабане. Она не пропустит в банку кислород и тем самым не даст компоту забродить. Хранить можно при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Рекомендуемые пропорции между ингредиентами

	Ягоды *кг*	Вода *л*	Сахар *г*
Черника	3	1	250
Голубика	2	1	300
Брусника	2	1	300
Ежевика	2	1	700
Вишня	3	1,5	800
Красная смородина	3	1	700
Черная смородина	3	1	600
Крыжовник	1,5	1,5	900
Малина	3	1	500
Земляника	1	1	600
Голубика	1	2	300
Ирга	1	2	300
Яблоки (половинками)	1	1,5	600
Груши (половинками)	1	1,5	500
Слива с яблоками или грушами поровну	1	1,5	600

Компот из крыжовника сорта «Черный негус»

Залить банку до верха кипящей водой без сахара, покрыть прокипяченной жестяной крышкой для закатывания и оставить на 10 минут. На банку объемом 3 литра понадобится 2,5 литра воды. Слить воду в подготовленную емкость и нагреть до кипения. Повторить процедуру заливания ягод кипятком. Второй раз держать ягоды в воде достаточно 5 минут, так как они уже были горячими. Вторично слить воду и приготовить из нее сироп из расчета на 1 литр воды 300 г сахара. Кипящим сиропом залить ягоды, закатать, перевернуть банку, укрыть полотенцами.

Можно перед закатыванием добавить в компот пряности (веточку эстрагона, зонтик цветов душицы, лист черной смородины). Хранить при комнатной температуре.

Компот из земляники

1 кг ягод земляники, 300 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.

2. Залить ягоды холодным сиропом на 3-4 часа.

3. Сироп слить, нагреть до кипения и повторно залить ягоды уже горячим (не менее 90 °С) сиропом.

4. Пастеризовать, закатать.

Если в банку с компотом, сваренным из 1 кг ягод, перед закатыванием добавить всего 2 столовые ложки свекольного сока, ягоды и сок приобретут более насыщенный цвет.

Рекомендация В.Островского.

Компот из малины

1 кг малины, 300-400 г сахарного песка, 1 л воды для приготовления сиропа.

Объем готового компота 2 л.

Первый способ

1. Наполнить банки ягодами, накрыть крышками и поставить на подставку в кастрюлю с холодной водой.
2. Воду нагреть до 40 градусов.
3. Через несколько минут, когда ягоды уменьшатся в объеме, содержимое двух банок переложить в одну до плечиков и продолжать нагревание до 80 градусов.
4. Вынуть и закатать.

Второй способ

1. Приготовить сироп.
2. Банки, наполненные ягодами до плечиков, залить горячим сиропом тоже до плечиков.
3. Установить банки в кастрюлю с водой. Покрыть крышками и нагревать очень медленно до 75-80 градусов. Далее поступать, как в способе 1.

Подобные компоты можно сделать и из ягод черной и желтой малины. Черная малина придает компотам и другим заготовкам очень красивый цвет.

Компот «Ягодное ассорти»

300-400 г сахара, 1 л воды.

1. Смесь спелых ягод (к малине добавить другие сорта ягод) уложить в банки до плечиков.
2. Приготовить сироп.
3. Залить горячим сиропом тоже до плечиков.
4. Пастеризовать.

Компоты ассорти с плодами облепихи

Набор ягод по вкусу, плоды облепихи 30 % к весу ягод.

К компотам из яблок, ирги, терна, черноплодной рябины добавить 30 % плодов облепихи. Питательная ценность компота повышается, и он приобретает специфический аромат и вкус.

Компот из кабачков и облепихи

Облепихой и кабачками заполнять одну четверть емкости, 150-200 г сахара на трехлитровую банку.

1. Очистить кабачки, удалить семена, нарезать кольцами или дольками.

2. Ягоды облепихи обдать кипятком, дать стечь воде.

3. Заполнить меньше чем на четверть стерильную банку ягодами облепихи, сверху уложить не более двух слоев кабачков.

4. Залить кипящим сиропом, приготовленным из 1,5 л воды и сахара. Прикрыть крышкой.

5. Когда остынет, сироп слить и снова вскипятить, залить банки, закатать. Хранить при комнатной температуре.

Кабачки приобретают не совсем, но все-таки вкус ананаса.

Рецепт Г. Кирилиной

Яблочный компот с персиками и сливами

1. Яблоки разрезать пополам, из персиков удалить косточки, сливы наколоть.

2. Банки и крышки пастеризовать как обычно.

3. Фруктами или ягодами заполнить треть банки. (Приблизительно 800 г ягод.)

4. Залить кипятком и оставить на 15 минут.

5. Через 15 минут воду слить, добавить в нее сахар и прокипятить сироп.

6. Залить банку кипящим сиропом. Если фруктов или ягод больше чем одна треть банки или фрукты крупные, то слить сироп через 15 минут, прокипятить и залить кипящим сиропом еще раз.

7. Закатать, перевернуть, укутать и оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкиной

Компот из плодов японской айвы

1,2 кг плодов айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.

2. Плоды айвы нарезать на мелкие дольки и залить кипящим сахарным сиропом.

3. Подождать, пока сироп остынет, и слить его.

4. Кусочки айвы перенести в стерильные банки.

5. Сироп снова нагреть до кипения и залить им плоды. Пастеризовать.

По подобному рецепту можно приготовить смешанные компоты: из груш или слив с добавлением 4-5 плодов айвы на 1,5 кг фруктов. Компоты приобретут изысканный вкус.

Грушево-сливовый компот

На 10 пол литровых банок потребуется 2,5 кг груш, 2 кг сливы, 1 л воды и 500 г сахара.

1. Груши и сливы вымыть, разрезать, очистить от семян и косточек.

2. Фрукты слоями плотно уложить в подготовленные банки.

3. Сварить сироп из сахара и воды и залить им банки с продукцией так, чтобы сироп покрыл ее полностью.

4. Банки прикрыть прокипяченными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать 10 мин.

5. Закатать, перевернуть на крышки и быстро охладить.

Хранить при комнатной температуре.

Примечание. Перед закаткой можно добавлять в каждую банку лимонную кислоту на кончике ножа.

Фруктовые компоты

Главное в этих компотах сок, который дают фрукты, поэтому банки заполняют фруктами не более чем на одну треть.

На одну 3-литровую банку потребуется 200-300 г сахара, в зависимости от сладости фруктов.

Желе и ягоды, протертые с сахаром

Мятное яблочное желе

1 л яблочного сока, 1 кг сахар, пучок мяты.

1. Приготовить 1 литр яблочного сока следующим образом: кислые яблоки после мытья обтереть, сложить в кастрюлю, покрыть водой, поставить на средний огонь. Когда яблоки станут мягкими, процедить, не разминая.

2. Полученный сок поставить на огонь, добавить пучок мяты по вкусу и кипятить 20 минут.

3. Мяту вынуть, добавить сахар и варить до загустения.

4. Снять с огня, разлить по банкам, завязать пергаментом. Хранить при комнатной температуре.

Остатки яблок использовать для приготовления пастилы.

Желе из слив

200 г слив, 15 г желатина, 1,5 ст. воды, лимонная цедра.

1. Желатин замочить на 1 час в холодной кипяченой воде.
2. Сливы залить водой, добавив лимонную цедру.
3. Варить 30 минут на слабом огне в закрытой посуде.
4. Полученную массу протереть через сито и смешать с разведенным желатином, пока сливовая масса еще горячая.
5. Добавить две столовые ложки сахара, перемешать, вновь довести до кипения.
6. Вылить смесь в формы и охладить.

Яблочное желе

1,5 кг яблок, 600 г воды, 1 кг сахара, 10 штук гвоздики, половинка очищенного лимона.

1. Нарезать яблоки, не удаляя семенную камеру.
2. Потушить их в небольшом количестве воды до мягкого состояния.
3. Протереть массу через сито.
4. Полученное пюре нагреть, добавить сок и мякоть половинки лимона, засыпать сахаром и варить до полного его растворения на сильном огне.
5. Разлить желе в горячем виде по стерильным банкам. Плотно закрыть винтовыми крышками.

Желе из черной смородины

1 кг ягод, 2 кг сахара.

1. Подготовить ягоды, бланшировать и сразу порциями пропускать через мясорубку, добавляя сахар в кашицу.

2. Всю массу протертых ягод и сахара тщательно размешать и дать постоять 3-4 часа, затем разложить по банкам, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Желе будет гораздо вкуснее, если ягоды не пропускать через мясорубку, а толочь вместе с сахаром пестиком или мять деревянной ложкой.

Черная смородина, толченная с сахаром

1 кг ягод, 1,8 кг сахара.

1. Бланшированные ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

3. Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Черная смородина 3:9:6

1. 3 ст. воды вскипятить.
2. Всыпать 9 ст. сахара и, размешивая, довести до кипения.
3. Всыпать 6 ст. ягод черной смородины и прокипятить 5 мин.
4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, прикрыть бумагой до полного остывания, закатать.

Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром

400 г сливы (без косточек), 300 г черноплодной рябины, 300 г сахара.

1. Сливу бланшировать, удалить косточки, протереть через сито.

2. Так же поступить с рябиной.

3. Смешать протертые ягоды и добавлять сахар постепенно, тщательно перемешивая, до полного растворения сахара.

4. Однородную массу нагреть до 70 °С и расфасовать в горячие банки.

Смесь имеет приятный вкус и аромат.

Рецепт А. Чаковского

Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром

1 кг черноплодной рябины, 1 кг клюквы, 1,800 г сахара.

1. Черноплодную рябину бланшировать, протереть через сито.

2. Клюкву протереть через сито.

3. Смешать протертые ягоды и добавить сахар. Размешать до полного его растворения.

4. Массу нагреть до 70 ˚С и расфасовать в горячие банки.

Калина, протертая с сахаром

1 кг калины, 1 кг сахара.

1. Освобожденные от горечи плоды протереть через сито и смешать с сахаром.

2. Подогреть до 75 °С.

3. Расфасовать в стерильные банки, пастеризовать, закатать.

Калина и яблоки, протертые с сахаром

1 часть пюре, приготовленного по пункту 1 предыдущего рецепта, 2 части протертых яблок (см. рецепт № 46), 1 часть сахара.

Составные части смешать и выполнить п. 2 и 3 предыдущего рецепта. Сырой джем из плодов актинидии

Сырой джем из плодов актинидии

На 1 кг ягод надо брать 1,5 кг сахара.

1. Спелые ягоды промыть кипяченой водой. Подсушить на полотенце.

2. Протереть с сахарным песком.

3. Сложить в небольшие стерильные стеклянные баночки. Закрыть крышками и хранить в холодильнике.

При таком способе наиболее полно сохраняются все витамины. Достаточно одной чайной ложки джема, чтобы удовлетворить суточную потребность человека в витаминах.

Сырой облепиховый джем

1 кг облепихи, 2 кг сахара.

1. Целые ягоды без плодоножек размять деревянной толкушкой.
2. Добавлять сахар небольшими порциями, продолжая растирать до полного его растворения.
3. Разложить в стерильные банки, насыпать сверху слой сахарного песка (1-2 см).

Хранить в прохладном месте.

Упрощенный вариант:

1. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку.
2. В соке растворить сахарный песок (1:1,5), разложить смесь по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике, где масса загустеет.

Айва японская с сахаром

Плоды японской айвы надо снять до первых заморозков, иначе они станут несъедобными.

Зрелые плоды вымыть, дать стечь воде и настрогать пластинками. Сложить в стерильные баночки, пересыпая сахаром по собственному вкусу. Банки можно накрыть калькой и обвязать. Хранить следует в холодильнике. При таком способе заготовки витамины сохраняются до самой весны.

Земляника в собственном соке с сахаром

1 кг земляники, 200-300 г сахарного песка.

1. Землянику разделить на 2 части.

2. Одну часть размять или измельчить миксером, перемешать с сахарным песком и нагреть до кипения.

3. Вторую часть ягод бланшировать в кипящей воде, переложить в горячие стерильные банки и залить кипящим пюре.

Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром

2 кг ягод малины или земляники, 400 г сока красной смородины, 600 г сахара.

1. Ягоды уложить в трехлитровую банку по плечики. Отжать сок красной смородины.

3. Растворить в нем сахарный песок.

4. Залить сиропом ягоды.

5. Стерилизовать прикрытую крышкой литровую банку 20 мин. Закатать.

Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 1,5 кг сахара или 1 кг сахарной пудры.

1. Вишню обдать кипятком и просушить на полотенце.

2. Стерильными руками и простерилизованной косточковынималкой освободить от косточек.

3. Сложить в стерильные банки слоями, каждый пересыпая сахаром или пудрой, банки закатать.

Хранить в холодильнике.

Вишня на зиму

1 кг вишни, 1 ст. воды, 2 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры.

1. Оставить у вишни небольшие черенки.

2. Развести сахарный сироп и довести его до кипения.

3. Взяв каждую ягоду за черенок, опустить ее в сироп и сразу же обвалять со всех сторон в сахарной пудре.

4. Выложить ягоды на противень отдельно друг от друга и подсушить в духовке.

5. Разложить по банкам, обвязать калькой и хранить в холодильнике.

Так же можно приготовить райские яблочки-ранетки.

Черника, толченная с сахаром

1 кг ягод черники, 1 кг сахара.

1. Перебрать ягоды, ошпарить кипятком, дать немного стечь воде.
2. Растолочь толкушкой в эмалированной посуде ягоды небольшими порциями с сахаром.
3. Откладывать растертые ягоды в таз и толочь новую порцию.
4. Когда все ягоды окажутся в тазу, надо их хорошо размешать, накрыть таз марлей и дать постоять сутки, иногда размешивая массу.
5. Разложить по стерильным банкам, налить сверху столовую ложку водки, закрыть крышками.

Хранить в холодильнике.

Гроздья краской рябины в сахаре

1 кг гроздьев красной рябины, 500 г сахара для сиропа, 100 г сахарной пудры для обсыпки.

1. Опустить рябиновые гроздья в подсоленную кипящую воду на 3-5 мин, чтобы снять горечь.
2. Воду слить, ягоды обсушить на бумажном полотенце.
3. Приготовить сироп из сахара и 0,5 л воды.
4. Каждую гроздь опускать в кипящий сироп на 5 сек.
5. Вынимать и сразу обсыпать сахарной пудрой. Затем складывать на пергамент на противень.
6. Подсушить рябиновые гроздья в духовке при температуре 40-50 градусов.
7. Сложить в коробки или банки. Хранить в сухом месте.

Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы

1 кг земляники, 0,5 л сырого свекольного сока, 3 г лимонной или аскорбиновой кислоты, 1 кг сахара.

1. Ягоды очистить от плодоножек, ВЫМЫТЬ, сложить в эмалированную кастрюлю.

2. Свеклу очистить, отжать сок.

3. Залить ягоды соком, добавить лимонную кислоту, сахар и поставить на небольшой огонь.

4. Помешивая, довести до кипения и прокипятить 5 мин.

5. Снять с огня, разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

Брусника, толченная с сахаром

Первый способ

1 кг ягод брусники, 1,8 кг сахара.

1. Ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

На 3 части брусники взять 1 часть сахара.

1. Одну из 3 частей брусники растолочь с сахаром.

2. Размешать с 2 другими частями целых ягод брусники.

Сначала подержать в тепле 2-3 дня, затем хранить в холодном месте.

Боярышник, протертый с сахаром

Плоды промыть, удалить косточки, бланшировать 2-3 мин. Слить воду, протереть через сито, постепенно добавляя сахар из расчета 300 г на килограмм ягод.

Разложить массу в банки, посыпать сверху сахаром и плотно закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Свежие ягоды лимонника в сахаре

Ягоды моют в холодной воде, отделяют от плодоножек, слегка обсушивают, перемешивают с двойным количеством сахара, укладывают в банки и закрывают крышками. В таком виде ягоды могут храниться в течение года и более, их можно использовать к чаю.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды тщательно моют в холодной воде, откидывают на сито или дуршлаг; когда они высохнут, кладут их в миску с высокими краями.

На килограмм ягод берут килограмм сахара, размешивают ягоды с сахаром до появления сока, перемешивают, раскладывают в банки, а сверху посыпают сахаром.

Черная смородина, протертая с сахаром

Смородину очищают от веточек и чашелистиков, тщательно моют в холодной воде, пропускают через мясорубку или давят деревянной ложкой; добавляют сахар (из расчета: на килограмм смородины 1,5-2 кг сахара) и хорошо перемешивают.

Полученную смесь выкладывают в банки и закрывают крышками. Хранят в темном, прохладном месте.

Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг или решето, дают воде стечь. Когда ягоды обсохнут, их укладывают в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрывают плотной бумагой и обвязывают шпагатом.

Можно заготовить черную смородину и без сахара. Ягоды плотно укладывают в сухие бутылки, закупоривают их прокипяченными пробками, обвязывают шпагатом и заливают сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов.

Хранить бутылки со свежей смородиной надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды перебирают, удаляют поврежденные, мятые. Если есть личинки малинового жучка (белые червячки), ягоды опускают на 10-15 мин. в подсоленную воду (из расчета 20 г соли на литр воды), и личинки всплывают.

Ополаскивают малину на дуршлаге холодной водой, протирают через сито, добавляют сахар (1,5 кг на 1 кг малины), хорошо размешивают, чтобы сахар полностью растворился, раскладывают в сухие банки, закрывают крышками.

Хранят в темном, прохладном месте.

Свежие ягоды в сахаре

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, удаляют плодоножки, косточки, пересыпают (половина нормы) сахаром, перекладывают в банки и снова засыпают сверху сахаром, чтобы ягод не было видно. Когда ягоды осядут и появится сироп, добавляют еще сахар. Сахар на поверхности должен быть все время сухим.

Наполненные банки закрывают пергаментной бумагой и плотно обвязывают шпагатом, хранят в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

На килограмм ягод – 1,5 кг сахара-песка.

Варенья-«пятиминутки»

Существует быстрый способ варки варенья – «пятиминутка». Он заключается в следующем: приготовляется сироп из 1 кг сахара, растворенного в одном стакане воды. Если ягоды для варенья мелкие или сухие, количество воды можно увеличить до полутора стаканов. Сироп нагреть до кипения и вложить в него 1 кг ягод сразу, не убавляя огня. После вторичного закипания смеси подержать ее на огне пять минут при непрерывном помешивании. Снять с огня, выложить в стерильные банки и закатать.

Есть и другой способ приготовления такого варенья. В этом случае вымытые ягоды пересыпают сахарным песком и оставляют стоять на несколько часов для появления сока. Затем ставят варенье на небольшой огонь и размешивают, чтобы сахар не пригорел, доводят до кипения, но не кипятят, а сразу же снимают варенье с огня и дают ему полностью остыть. Затем снова доводят до кипения и снимают с огня. После полного остывания варенье в третий раз доводят до кипения на сильном огне дают ему прокипеть пять минут, снимая пену, затем убирают с огня, в горячем виде раскладывают по банкам и закрывают крышками. Такое варенье сохраняет аромат, цвет и вкус ягод, из которых оно сварено, кроме того, при такой варке меньше разрушаются витамины. Варенья-«пятиминутки» приходится хранить в прохладном месте. Свежепротертые ягоды с сахаром – в холодильнике, а обычное варенье можно хранить при комнатной температуре.

Приготовление настоящего варенья – более сложный, длительный и творческий процесс. Технология варки за многие годы не претерпела сильных изменений.

Его варят с первого раза на среднем огне, помешивая и снимая пену, до полной готовности, которая наступает при изменении цвета варенья на более темный.

Если ягоды прозрачны, наполнены сиропом, а сироп густой и подернут тонкой пленочкой (т. е. чуть-чуть как будто замерз), то варенье готово и сварено правильно.

Есть парочка тонкостей:

1) в банку на хранение варенье следует складывать только холодным, т. к. иначе ягоды всплывут наверх, 2) если вы заполняете посуду горячим вареньем, то не накрывайте его крышкой, пока оно не остынет, потому что пар, остывая, капает на варенье, что бывает причиной плесени и скорой порчи.

Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?

В первом случае варенье переварено. В банку с таким вареньем влить ложку холодной воды и поставить банку в кастрюлю с холодной водой такого объема, чтобы уровень воды и варенья в банке мало отличались. Нагреть воду в кастрюле почти до кипения, прекратить нагрев и дать воде остыть, не вынимая банки. Варенье растает и больше не засахарится.

Закисающее варенье, как уже говорилось, переваривают, нагревая, подсыпая сверху сахарный песок, перемешивая и снимая накипь.

Необходимое количество воды и сахара при варке варенья из разных ягод

Ягоды и фрукты	**Кол-во** кг	**Сахар** кг	**Вода** ст.
Земляника	1	1	без воды
Малина	1	1	1/4
Черная смородина	1	1	1
Красная смородина	1	1	0,5
Крыжовник	1	1	1
Вишня	1	0,5	0,5
Слива	1	0,5	0,5
Яблоки	1	1,5	1

Таблица перевода объема продуктов в их вес

	Вес в граммах		
Продукт	**Граненый** стакан	**Столовая** ложка	**Чайная** ложка
Вишня свежая	270	50	17
Вода	200	18	5
Желатин	-	15	5
Изюм	155	25	7
Лимонная кислота	-	25	8
Клубника свежая	120	25	-
Корица молотая	-	20	8
Малина свежая	200	20	5
Молоко цельное	204	18	5
Мука картофельная	150	30	10
Перец молотый	-	-	5
Сахар пиленый	140	-	-
Сахарный песок	195	15	10
Сахарная пудра	140	20	8
Сливки	200	15	5
Сметана	210	20	9
Сода питьевая	-	28	12
Соль	185	20	10
Томат-паста	-	30	12
Томат-пюре	185	25	8
Уксус	-	15	

Варенье из черной смородины

Его следует варить только как «пятиминутку», иначе ягоды сморщатся и станут жесткими.

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды перебрать, засыпать сахаром и залить водой, дать постоять ночь.
2. Утром поставить на небольшой огонь и, размешивая, растворить сахар. Дать постоять еще 2-3 часа.
3. Поставить на небольшой огонь, размешивая, нагреть примерно до 60 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Дать полностью остыть.
4. Поставить на огонь и довести до кипения. Не кипятить! Снять с огня и полностью остудить.
5. Поставить на сильный огонь, довести до кипения и прокипятить не более 5 минут.
6. Снять с огня, снять пену, в горячем виде разложить по банкам. Прикрыть чистой бумагой до полного остывания. После этого закупорить. Хранить в прохладном месте.

Примечание. Если банки закатать крышками в горячем виде сразу, то они изнутри отпотеют, что приведет к закисанию варенья.

Можно остудить варенье прямо в тазу, а затем разложить по банкам.

Рекомендации Г.Кизимы

Варенье из черной смородины но-фински

3 ст. воды, 7 ст. ягод черной смородины, 10 ст. сахара.

1. Ягоды залить водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, сразу убавить огонь и прокипятить 5 мин.

2. Снять с огня и, не снимая пены, добавить сахар, тщательно его размешать до полного растворения.

3. Когда полностью варенье остынет, разложить по банкам и закупорить.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Патрикеевой

Варенье из малины

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 0,25 ст. воды.

1. Ягоды малины залить подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Когда всплывут личинки малинной мухи, слить их вместе с водой и промыть ягоды чистой водой. В этом случае вода в малину не добавляется. Если личинок в ягодах нет, то тщательно их перебрать и залить чистой водой из расчета 0,25 ст. на 1 кг ягод.

2. Засыпать сахаром и дать постоять, пока не образуется сок.

3. Поставить на огонь, тщательно размешать, чтобы сахар не пригорел, снять с огня и остудить.

4. Доварить до готовности. Остудить и разложить по банкам. Закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из абрикосов

1 кг незрелых абрикосов, 1,5 кг сахарного песка.

1. Разрезать абрикосы на половинки, косточки вынуть.
2. Пересыпать сахаром, дать настояться, пока не появится сок.
3. Добавить четверть стакана воды на каждый килограмм сахара.
4. Поставить на средний огонь и сварить до готовности, остудить, разложить по банкам.

Королевские абрикосы

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

1. Недозрелые абрикосы чуть надрезать по шву и вынуть косточки.
2. Косточки раздробить, ядра вынуть, залить кипящей водой.
3. Снять шкурку и вставить каждое ядро обратно в абрикос.
4. Отдельно сварить сироп, добавляя по четверти стакана воды на каждый кг сахара.
5. Залить кипящим сиропом абрикосы, дать остыть.
6. Сироп слить, довести до кипения и снова залить абрикосы, дать остыть.
7. Довести до кипения на среднем огне и доварить до готовности, снимая пену.
8. Остудить и разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Варенье из шиповника

1 кг очищенных плодов, 1-1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 минуты.
2. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
3. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3-4 часа.
4. Вновь довести до кипения и кипятить 5 минут.

Грушевые дольки

1 кг груш, 1 кг сахара.

1. Крепкие груши очистить от кожуры и настрогать дольками.

2. Сердцевины залить небольшим количеством воды и проварить.

3. Процедить, добавить сахар и сварить сироп.

4. Залить кипящим сиропом дольки и дать остыть.

5. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту (четверть чайной ложки на каждый литр воды) и варить на большом огне, чтобы уварить сироп.

Как только дольки груш станут прозрачными, варенье снять с огня, остудить, разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Варенье из крыжовника

1 кг ягод, 1 кг сахара, 1 ст. воды, 1/4 ч. л. ванилина.

1. Ягоды очистить от чашелистников, наколоть и поставить в холодное место на 4-6 часов.

2. Сварить сироп, опустить в горячий сироп холодные ягоды и встряхнуть, чтобы они погрузились одновременно.

3. Снять с огня и полностью охладить.

4. Холодный сироп слить, поставить на огонь и вновь довести до кипения.

5. Вновь погрузить ягоды в сироп, довести до кипения и полностью охладить.

6. Осторожно вынуть ягоды по одной, сироп вновь нагреть, погрузить в него ягоды, довести до кипения и варить 30-35 минут.

7. В готовое варенье добавить ванилин или ванильный сахар.

Разложить в холодном виде по банкам. Хранить в прохладном месте.

Земляничное варенье «ягодка к ягодке»

1 кг ягод земляники, 1 кг сахарного песка.

1. Ягоды послойно пересыпать сахарным песком и поставить на ночь в холодильник или холодное помещение.

2. Утром образовавшийся сироп слить в кастрюлю, нагреть до кипения и в кипящий сироп положить ягоды поштучно, стараясь, чтобы кипение не прекращалось.

3. Варить еще 15-20 минут на слабом огне.

4. В конце варки добавить 1 грамм лимонной кислоты.

Имеется в виду варенье из крупноплодной садовой земляники (виктории), обычно называемой садоводами клубникой. Это касается и остальных рецептов из земляники.

Рецепт Е. Шевчук

Варенье из жимолости

800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

1. Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6-8 часов.

2. Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще два-три раза.

Варенье из крыжовника сортов Хаутон, Черный негус, из черной смородины.

При варке такого варенья не требуется никаких добавок, но секрет успеха в том, что его надо варить, как «пятиминутку», иначе ягоды станут жесткими. Сахар и воду надо взять в соответствии с данной выше таблицей и варить варенье-«пятиминутку», как это было указано выше.

Царское варенье из крыжовника

1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

1. Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.
2. Засыпать листьями вишни.
3. Залить кипящей водой и дать настояться 6-8 часов.
4. Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6-12 часов.
5. Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.
6. Затем доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.
7. Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Лучше использовать крупноплодные сорта.

Рецепт Г. Кизимы

Варенье из ирги с лимоном

1 кг ягод, 0,8 кг сахара, 1 лимон, 1/4 ч. л. ванильного сахара.

1. Ягоды ирги засыпать сахаром и оставить на 5-6 часов.
2. Лимон, не очищая, обварить кипятком и натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне, убирая зерна.
3. Протертую массу смешать, добавить к ягодам ирги, пересыпанным сахаром и давшим сок. Перемешать.
4. Нагреть на слабом огне до закипания и подержать 5 минут.
5. Добавить ванилин, перемешать.
6. Разложить в стерильные банки и закатать.

Варенье из редьки

100 г черной редьки, 50 г меда, 20 г сахарного песка, 30 орехов сладкого миндаля, немного имбиря и пищевой соды.

1. Помыть, очистить и еще раз помыть черную редьку. Натереть ее на крупной терке.

2. Сложить ее в кастрюльку и поварить в воде с содой.

3. Откинуть редьку на сито, окатить холодной кипяченой водой и слегка отжать.

4. Сварить из меда и сахара густой сироп: мед осторожно нагреть, чтобы стал жидким, а затем понемногу добавлять в него сахар, перемешивая, до полного его растворения.

5. Очистить и растереть в ступке миндаль. Растолочь имбирь. Часть имбиря оставить, чтобы посыпать готовое варенье.

6. Довести сироп до кипения, ввести в него редьку, миндаль, имбирь и, помешивая, подержать на слабом огне 10 минут.

Готовое варенье переложить в стеклянную вазочку и посыпать сверху имбирем.

Рецепт М. Туркиной

Варенье из вишен

1 кг плодов, очищенных от косточек, 1,5 кг сахара, 1/2 ст. воды.

1. Плоды очистить от косточек. Косточки замочить в воде.

2. Приготовить сироп на этой воде, довести его кипения.

3. Опустить ягоды в сироп и прервать варку на 10-15 минут. Таз накрыть полотенцем, а сверху – фанерой (вишня хорошо пропитается сиропом).

4. Возобновить нагревание, довести жидкость до кипения и варить 5 минут.

5. Снять с огня и быстро разложить в стерильные банки.

Примечание. Этот рецепт подходит для варки варенья из малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины. Соотношение ягод и сахара для малины 1:1. В остальных случаях 1:1,2. При варке черноплодной рябины время отстоя увеличить до 8 часов.

Варенье из тыквы или кабачков

1 кг тыквы или кабачков, 1 кг сахара, 1 лимон.

1. Очистить и нарезать кубиками тыкву или кабачок.

2. Ошпарить кипятком лимон, разрезать, обязательно вынуть зерна, иначе варенье будет горчить. Пропустить лимон вместе с кожурой через мясорубку и смешать с тыквой и сахаром.

3. Дать настояться 3 часа.

4. Поставить на средний огонь и сразу доварить до готовности (кубики станут прозрачными).

5. Разложить горячее варенье по банкам и закрыть.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из огурцов

1 кг небольших огурчиков (3-5 см), 1 кг сахара, 1 лимон, чуть-чуть ванили.

1. Пробланшировать огурчики.

2. Залить густым сиропом (1 ст. воды на 1 кг сахара).

3. Добавить сок выжатого лимона, мелко нарезанную лимонную цедру, ваниль.

4. Довести до кипения, снять с огня, дать немного остыть и снова довести до кипения, доварить на очень маленьком огне.

Варенье из физалиса или зеленых томатов

1 кг томатов или физалиса, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Опустить плоды в горячую воду и проварить 12 минут.
2. Воду слить, плоды охладить.
3. Залить холодным сахарным сиропом и дать настоятся сутки.
4. На другой день сироп слить, проварить и горячим сиропом залить плоды.
5. Через сутки процедуру повторить и доварить варенье до готовности на очень маленьком огне.

Простейшая яблочная заготовка

4 кг яблок, 7 ст. сахарного песка.

Натереть яблоки на крупной терке, пересыпать песком, довести до кипения, сразу же разложить по банкам и закатать.

Хранить в холодном месте.

Варенье из яблок дольками

1 кг яблок, очищенных от сердцевины, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от сердцевины и нарезать дольками одинаковой ширины.

2. Засыпать дольки сахаром и оставить на 12 часов.

3. Часть образовавшегося сиропа слить, добавить воды и нагреть до кипения.

4. Опустить в сироп одновременно все дольки яблок с остатками сиропа, встряхнуть.

5. Варить на сильном огне, чтобы выпарилась лишняя вода 10-12 минут (до тех пор, пока дольки не станут прозрачными).

Примечание. Особенно вкусным варенье получается из яблок сорта Коричное полосатое. Если используются яблоки других сортов, то, чтобы дольки не разваривались, их надо предварительно замочить на один час в растворе питьевой соды (1 ст.л. на 1 л воды). Раствор слить, дольки промыть водой, а затем варить, как было сказано выше.

Для лучшего аромата можно при варке долек добавить ваниль, либо корицу или анис (сорт Коричное полосатое ароматических добавок не требует).

Яблоки для пирога или десерта

1 кг яблок, 1 кг сахара.

1. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки.

2. Проварить кожуру и сердцевины яблок в небольшом количестве воды. Отвар слить в кастрюлю через дуршлаг и добавить сахар.

3. Сварить сироп и опускать в кипящий сироп небольшие порции долек на 2-3 минуты в дуршлаге.

4. Каждую прокипевшую порцию долек вынуть, дать стечь сиропу обратно в кастрюлю, дольки уложить в банку. Затем проварить и уложить следующую порцию, пока банка не заполнится на три четверти.

5. Залить дольки кипящим сиропом по плечики банок. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Использовать по мере надобности для пирогов или подавать к столу в качестве десерта, залив порции сметаной.

Примечание. Не следует делать заготовку в больших банках, поскольку содержимое открытых банок надо использовать в течение нескольких дней.

Рецепт Н. Филипповой

Яблоки без отходов

1. Заготовить из яблок дольки.

2. Оставшиеся кожуру и сердцевину снова залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, пока все не разварится в сплошную массу.

3. Протереть массу через сито или дуршлаг, добавить сахар по вкусу и, постоянно интенсивно размешивая, чтобы не пригорела масса, доварить до полной готовности.

4. Разложить полученное пюре по банкам в горячем виде и закрыть. Хранить в прохладном месте.

5. Остатки от протертой массы снова залить водой (1:5), прокипятить, процедить, добавить по вкусу сахар, еще раз прокипятить и использовать как напиток или сделать на его основе квас.

Черноплодная рябина в соке красной смородины

1 кг рябины, 2,5 ст. сока красной смородины, 1,5 кг сахарного песка.

1. Ягоды бланшировать 3-5 минут.

2. Разогреть сок смородины, растворить в нем сахар.

3. Засыпать подготовленные ягоды рябины, довести до кипения и варить около 30 минут.

На худой конец сок красной смородины можно заменить лимонной кислотой (2 г кислоты на 1 кг ягод).

Улучшает вкус варенья добавление яблок кислых сортов (оптимальное соотношение яблок и рябины по весу 1:5).

Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями

1 кг ягод, 1 кг сахара, 25-30 вишневых листьев, 1 ст. воды.

1. Засыпать вперемежку ягоды с сахаром и оставить постоять сутки, встряхивая время от времени.

2. Добавить воду, поставить на огонь и варить 20 минут, помешивая.

3. Опустить вишневые листья и варить еще примерно 15 минут.

4. Остудить, листья вынуть, варенье разложить по банкам, закрыть.

Хранить при комнатной температуре.

Чтобы листья было удобно вынимать, их перед варкой надо нанизать на белую нить и связать.

Варенье из актинидии

На 1 кг ягод актинидии 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Приготовить сироп из сахара с водой, довести до кипения, размешивая, чтобы не пригорел сахар.

2. Промыть ягоды актинидии, обсушить на полотенце и опустить в горячий сироп. Снять с огня и оставить на 6 часов.

3. Поставить на сильный огонь, довести до кипения, огонь уменьшить и доварить до готовности, снимая пену.

Варенье из терна или алычи

1 кг терна, 1,2 кг сахарного песка, 2 ст. воды.

1. Плоды спелого терна, не накалывая и не вынимая косточек, бланшировать в кипящей воде 2-3 минуты и сразу охладить.

2. Приготовить сироп, в кипящий сироп опустить бланшированные плоды, довести снова до кипения, сразу снять и дать остыть.

3. Через 3-4 часа вновь нагреть до кипения. Повторить процедуру еще 2-3 раза.

4. На слабом огне довести варенье до готовности.

Сироп останется красивого темно-красного цвета, а плоды сохранятся целыми. Варенье имеет необычный очень приятный вкус.

Красная рябина в яблочном сиропе

1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1/2 л воды, 1 кг красной рябины.

1. Яблоки очистить от сердцевины, порезать на дольки одинаковой ширины, засыпать на сутки сахарным песком.

2. Часть выделившегося сиропа отлить, а в оставшемся сиропе сварить яблочное варенье.

3. Рябину, лишенную горечи, залить сладким яблочным сиропом, оставить на ночь.

4. Утром нагреть массу до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.

Рябиновое варенье

1 кг ягод красной рябины, 1,2 кг сахара.

1. Красную рябину залить кипящей водой.
2. Прокипятить 5 минут, воду слить.
3. Поставить рябину под холодную проточную воду на сутки, чтобы удалить дубильные вещества.
4. Воду слить, ягоды засыпать сахаром и дать постоять еще сутки.
5. Довести до кипения и снять с огня, дать остыть.
6. Довести до кипения и доварить на медленном огне.

В правильно сваренном варенье ягоды полные и мягкие, в неправильно сваренном ягоды сморщенные и жесткие.

Рябиновое варенье подается в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам и отварному картофелю, небольшая горчинка придает пикантность этим блюдам.

Варенье из айвы

1 кг айвы, 1 кг сахара, 3 ст. воды, сок 0,5 лимона, немного ванили.

1. Натереть айву не крупной терке.

2. Завязать в марлю и варить до мягкости в трех стаканах воды.

3. Вынуть и дать стечь воде.

4. Из отвара сварить сахарный сироп, когда закипит – снять пену.

5. Когда сироп загустеет, выложить в него из марли айву, добавить лимонный сок и ваниль, доварить до готовности.

6. Разложить горячую массу по банкам.

Натертую или нарезанную айву нельзя оставлять на воздухе – она темнеет.

Примечание. Это варенье можно немного упростить. Айву нарезать дольками и сразу же залить небольшим количеством воды, туда же добавить сердцевину и все проварить. Затем сердцевину удалить, а в отвар добавить сахар и сварить до готовности, добавив сок лимона.

Варенье из японской айвы

1 кг плодов японской айвы, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Нарезанные дольками плоды айвы бланшировать 8-10 минут.

2. Приготовить сироп, растворив в воде 1 кг сахара. Перенести дольки в таз и залить кипящим сиропом. Оставить на 2-3 часа.

3. Три раза доводить сироп до кипения, кипятить 10 минут и оставлять на 2-3 часа.

4. При последней варке в сироп добавить последние 200 г сахара, довести до кипения и перелить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Мед из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

1. Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

2. К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

3. Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками.

Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктово-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Мед из одуванчиков

Корзинки одуванчиков 200 штук, 2 лимона, сахара 0,5 кг, воды 0,75 л.

1. Собрать корзинки одуванчиков днем, в солнечную погоду, в середине дня (12-15 часов), оставить в тени на подстилке на 1 час.

2. Сложить в эмалированный таз, залить водой, нагреть до кипения.

3. Разрезать лимоны на кубики, вынуть зерна, добавить в жидкость, проварить 15-20 минут.

4. Добавить сахар и варить сироп на несильном огне до консистенции меда.

Полученный мед желтого цвета хранить в холодильнике.

Можно сварить мед и без добавления лимонов. В этом случае он имеет коричневый цвет.

Варенье из алоэ

1 л сока алоэ, 1 кг сахара.

1. Срезать листья алоэ, три дня выдержать в холодильнике, промыть.
2. Промолоть через мясорубку, отжать сок.
3. Размешать сок с сахаром и оставить на ночь.
4. Довести до кипения, снять с огня и оставить на ночь.
5. Еще раз довести до кипения, снять с огня и оставить на ночь.
6. Последний раз довести до кипения, снять с огня и разложить в горячем виде по банкам.

Примечание. Это варенье имеет лечебный эффект при различного рода недомоганиях, слабости после болезней или хронической усталости.

Рецепт В. Сасаевой

Варенье из ревеня с апельсинами

1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 апельсин.

1. Мелко нарезать ревень.
2. Ошпарить кипятком апельсин, разрезать, вынуть зерна.
3. Провернуть апельсин в мясорубке вместе с кожурой.
4. Смешать с ревенем и сахаром, дать настояться 12 часов.
5. Сварить, помешивая, до готовности. Разложить по банкам в горячем виде.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из арбузных корок

1 кг подготовленных арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 ст. воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

1. Срезать с корки зеленую кожуру, а белую часть нарезать на кубики 2 см толщиной.

2. Бланшировать их в кипятке 2-5 минут, вынуть, остудить, засыпать частью сахара на 2-3 часа.

1. Сварить сироп из оставшегося сахара и двух стаканов воды и залить им кубики на 8 часов.

2. Сироп слить, довести до кипения и вновь залить кубики.

3. Повторить процедуру, а после этого варить на слабом огне до тех пор, пока капля сиропа перестанет растекаться по поверхности.

4. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту.

5. Разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из апельсиновых корок

Апельсинные корки 0,5 кг, сахар 750 г.

1. Корки нарезать дольками, опустить в холодную воду и вымачивать 2-3 дня, меняя воду.

2. Прокипятить 10 минут, воду слить, залить свежей водой (небольшим количеством) и прокипятить еще 10 минут.

3. Всыпать сахар и доварить до готовности, постоянно помешивая. Не надо варить слишком долго – дольки станут жесткими.

Рецепт Е. Г. Солодовниковой

Варенье из брусники с яблоками

2 кг брусники, 1 кг яблок, 1,5 кг сахарного песка, 1 ст. воды.

1. Перебранные ягоды обдать кипятком, откинуть на дуршлаг.
2. Приготовить сироп, прибавляя в воду сахар небольшими порциями. Положить в него 2-3 гвоздики, 1-2 кусочка корицы и несколько апельсиновых корочек.
3. Добавить бруснику в сироп и варить 20-30 минут, пока не потемнеет.
4. Яблоки очистить от семенников и нарезать дольками.
5. Быстро всыпать их в кипящий сироп.
6. Когда вновь закипит, подержать на огне 5 минут и в горячем виде разложить в стерильные банки.

Примечание. Вместо яблок (или вместе с яблоками) можно добавлять в брусничное варенье морковь.

Варенье из настурции

Цветки и бутоны настурции, воду и сахар брать в пропорции 1:1:1 по объему, 1 ч. л. лимонной кислоты на каждый литр воды.

1. Цветки и бутоны собрать, плотно уложить в эмалированную кастрюлю, залить таким же количеством воды, поставить на огонь.
2. Как только масса закипит, добавить 1 ч. л. лимонной кислоты и, размешивая, добавлять небольшими порциями сахар.
3. Кипятить варенье 5 мин., разлить по банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Очень пикантное варенье!

Рецепт Л.Бобровской

Варенье из морошки

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1 и 1/4 ст. воды.

1. Сварить сироп.
2. Опустить в него ягоды.
3. Сварить до готовности на среднем огне.
4. Горячим сиропом залить ягоды, снова оставить на 4-5 часов.
5. Довести до кипения и прокипятить 5-6 минут.
6. Разлить в стерильные банки.

Варенье

При варке варенья на каждый килограмм фруктов или ягод берут не менее килограмма (в некоторых случаях до 2 кг) сахара. Варить варенье можно не только в сахаре, но и на меду, который следует брать в том же количестве, что и сахар. А можно брать пополам сахар и мед.

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар, предназначенный для приготовления сиропа, просеивают для удаления случайно попавших в него посторонних примесей.

Сироп готовят различной крепости в зависимости от вида плодов, строения их ткани и способа варки варенья. Независимо от этих условий, сироп должен быть такой крепости, чтобы в готовом продукте содержание сахара было не менее 68-70 %. Сироп должен быть прозрачным и красивым на вид.

Для варки варенья используют широкую мелкую посуду (таз) из алюминия или нержавеющей стали.

Медные тазы также используют для домашней варки варенья, но при пользовании ими надо следить, чтобы таз не имел налета окислов.

Варенье можно готовить двумя способами:

1. Плоды засыпают определенным количеством сахара и выдерживают известное время, а затем варят сначала на слабом, а впоследствии на более сильном огне.

2. Плоды вводят в предварительно приготовленный сироп и затем варят. Крепость сиропа неодинакова для различных плодов и зависит от их твердости. Чем тверже плоды, тем крепость сиропа должна быть меньше. В таком случае процесс варки продолжается дольше, что обеспечивает доведение плодов до готовности.

Кроме того, варенье можно готовить путем однократной и многократной варки.

При однократной варке плоды смешивают с сиропом и варят до готовности. При многократной варке плоды заливают сиропом, смесь доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают 5-8 ч, чтобы сироп проник в мякоть плодов. Варку и выстаивание повторяют несколько раз. При таком способе варки крепость сиропа, в котором варятся плоды, повышается постепенно, при каждой варке.

При варке варенья образуется пена, которую следует непрерывно снимать с помощью шумовки.

Для предохранения варенья от засахаривания в него за

несколько минут до прекращения варки добавляют чайную ложку винной или лимонной кислоты на килограмм сахара.

Варенье считают готовым, когда капля сиропа, вылитая на блюдце или кусочек сахара, сохраняет свою форму и не расплывается.

В готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а ровно распределены в сиропе и делаются прозрачными.

С готового варенья надо снять пенку, дать остыть и только тогда расфасовывать. Варенье разливают в чистые сухие банки, при этом следует следить за тем, чтобы в банки не попали капли воды, так как из-за большой концентрации сахара варенье легко засахаривается.

Наполненные банки необходимо закрыть крышками или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом и прохладном месте.

Варенье из клубники

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара – 275 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 мин. Через 2 ч вторично варят 30 мин., после чего выдерживают еще 2 ч и наконец доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также способом однократной варки. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3-4 ч (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара.

Варенье из вишен с косточками

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,3 кг сахара и 300 мл воды.

Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара – 300 мл воды) и варят в два приема с перерывом в 5 ч.

После второй варки горячее варенье фасуют в сухие банки на 1-2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1л – 14-15 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из вишен без косточек

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,5 кг сахара и 250 мл воды.

После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара – 250 мл воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки.

Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды 90 °С: 0,5 л – 10 мин., 1 л – 14 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из рябины

Для варенья рябину собирают после первых морозов. Чтобы удалить горечь, ее предварительно замачивают в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду. Замоченные ягоды отделяют от кистей, сортируют, удаляя поврежденные и мятые.

Отсортированные ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 10 мин. В горячий сахарный сироп (на 0,5 л воды – 1,2 кг сахара) добавляют 1,2 кг отсортированных ягод и варят в два приема: первый раз – 10 мин., после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч. Затем ягоды отделяют, а сироп уваривают, после чего кладут в него ягоды и варят до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Готовое варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения на воздухе, не переворачивая банок.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Для получения варенья хорошего качества плоды должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки.

Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара – 300 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8-12 ч.

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из айвы

На 1 кг подготовленной айвы расходуется 1,2-1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, разрезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до полуготовности. Затем воду сливают и фильтруют через марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2-1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90-95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 15 мин. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из ревеня

Для варенья пригодны нежные черешки ревеня. Их моют, дают стечь воде, сортируют, режут поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити.

Отсортированные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего охлаждают в воде.

Готовят сахарный сироп из расчета 1,5 кг сахара и 1,5 стакана воды. В сироп выкладывают ревень в количестве 1 кг и варят в два приема: первый раз – 25 мин. при слабом кипении, а после охлаждения и выдержки в течение 12 ч – второй раз – до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно также фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., вместимостью 1 л – 15 мин. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и, не переворачивая банок, охлаждают на воздухе.

Сезон приготовления – май.

Варенье из винограда

Для варенья берут виноград с плотной мякотью. Ягоды отделяют от гребней и одновременно удаляют поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего немедленно погружают в холодную воду.

В подготовленный горячий сахарный сироп (на 1 кг ягод – 0,3 л воды и 1 кг сахара) всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 ч., после чего варят в три приема: первый и второй раз – по 10 мин. с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 ч. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 г лимонной кислоты, а для аромата – немного ванильного порошка и доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Варенье из брусники

Свежесобранную бруснику сортируют, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые и перезрелые ягоды и посторонние примеси. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в воду, дают ей стечь.

Обычно в брусничное варенье добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда нарезанные на дольки пробланшированные яблоки (200 г на 1 кг ягод).

В горячий сахарный сироп (на 1 л воды – 300 г сахара) всыпают бруснику в количестве 1,7 кг, пробланшированные яблоки и варят в два приема: первый раз – 20 мин. при слабом кипении, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч, затем окончательно уваривают до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Его можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Варенье из лепестков роз

На 400 г подготовленных лепестков расходуется 1 кг сахара и 1 1/4 стакана воды.

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, ножницами обрезают плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки в количестве 400 г моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют чайную ложку лимонной кислоты, разведенной в 1/4 стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 ч.

Затем берут 500 г сахара, добавляют стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 ч лепестки и варят на слабом огне до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье фасуют в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из черной смородины

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветков, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2-3 мин., дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3-4 ч, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают на воздухе.

Варенье из персиков

Для варенья пригодны плотные, зрелые, твердые плоды с отделяющейся косточкой.

Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3-4 сек., после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные плоды разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, крупные режут на 4-6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг персиков, и выдерживают 4 ч. Затем их подваривают, снова выдерживают 4 ч, после чего подварку с выдержкой повторяют еще 1-2 раза.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и при температуре воды в кастрюле 90 °С пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из желтых слив

Сливы 1 кг, сахар-песок 1,5 кг, вода 2 стакана.

Не совсем зрелые сливы моют, прокалывают в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и кладут в кастрюлю.

Из сахара и воды варят сироп. Горячим сиропом заливают подготовленные сливы и оставляют на сутки. На второй день сироп сливают, кипятят и вторично заливают сливы. На третий день в том же сиропе сливы варят до готовности.

Варенье из сливы венгерки

Эти сливы можно варить вместе с кожицей, а можно и очищенными.

Берут отборные, спелые сливы, обтирают их чистой тряпочкой, осторожно разрезают ножом, вынимают косточки, потом взвешивают, готовят сироп из такого же количества сахара; обливают теплым сиропом сливы; на другой день сироп сливают, добавляют 200 г сахара, дают вскипеть, снимают пену и в горячий опускают сливы, чтобы они закипели; оставляют так на 2 дня.

На третий день сироп сливают, уваривают до густоты, кладут сливы и доваривают на медленном огне, отставляя таз с огня, когда начинает сильно кипеть. Остужают и раскладывают в банки.

Варенье из белых слив

Сливы – 400 г, сахар-песок 600 г, вода – 1 стакан.

Неспелые сливы кладут в кипяток, чтобы они были покрыты полностью, вынимают по одной, очищают от кожицы и кладут в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, заливают их холодной водой и ставят в холодное место (можно и на лед) на 12 ч.

На другой день вынимают сливы на решето или сито и дают обсохнуть; готовят сироп, кладут в него сливы и варят на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остужают и кладут в банки.

Варенье из недозрелого крыжовника

Крыжовник 1 кг, сахар-песок 1,2 кг, вода – 2 стакана.

Зеленый (недозрелый), очищенный от зерен крыжовник моют, кладут в миску, сбрызгивают винным уксусом, несколько раз встряхивают и ставят в холодное место (желательно на лед) на 5-6 ч. Затем готовят сироп, кладут в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варят до готовности.

Варенье из крыжовника «Царское»

Крыжовник 1 кг, сахар-песок 1,5 кг, вода – 2 стакана.

Берут недозрелые зеленые гладкие ягоды. Хорошо моют, очищают от стебельков и на каждой делают небольшой надрез, через который удаляют семена. После этого ягоды вновь моют, укладывают в подходящую посуду, заливают холодной водой на 5-6 ч. Рекомендуется перестлать каждый ряд ягод вишневыми листьями, которые придают варенью особый аромат и способствуют сохранению зеленого цвета.

Вымоченные ягоды надо обсушить на решете (дуршлаге) и опустить в кипящий сироп. Перед варкой ягоды выдерживают в сиропе не менее 3-4 ч. Затем варят до готовности, обязательно многократно, в 2-3 приема по 5-7 мин. в кипящем сиропе, и после каждого приема выдерживают по 5-6 ч.

После каждой варки варенье надо быстро охлаждать, ни в коем случае не накрывая его.

Варенье из малины но-киевски

Малина – 400 г, сахар-песок 600 г, вода – 1 стакан.

Свежую малину кладут в таз в один слой, посыпают столовой ложкой сахара и оставляют на час.

Затем в другой посуде готовят сироп, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, снимают с огня и через 5-7 мин., когда сироп немного остынет, кладут в него приготовленную малину, осторожно перемешивают, ставят на огонь. Когда закипит, отставляют, снимают осторожно пену, опять дают вскипеть, отставляют и затем варят до готовности, то есть пока ягоды не сделаются наполненными и прозрачными.

Варенье из шелковицы

Ягоды шелковицы – 400 г, сахар-песок 300 г, вода – 1 стакан.

Шелковичные, или тутовые, ягоды для варенья берут, пока они еще не совсем созрели. Готовят густой сироп. Варят в нем на медленном огне ягоды и оставляют вместе с сиропом, через день-два сироп сливают и снова его варят, затем заливают ягоды. Лучше всего повторить так несколько раз.

Варенье из одуванчиков

Цветки одуванчика – 300 шт., сахар-песок 1 кг, вода – 2 стакана, лимонная кислота – 1/2 чайной ложки или V лимона.

Берут цветки одуванчиков. Варят сироп. В готовый кипящий сироп опускают цветки, предварительно хорошо промыв их в холодной воде, дают закипеть и варят в течение 20 мин. В полученную массу за 2-3 мин. до готовности добавляют лимонную кислоту (У ч. ложки) или сок, выжатый из половины лимона, и еще немного варят.

Сваренную массу снимают с огня, оставляют на сутки. На другой день смесь отжимают через марлю и вновь ставят варить на 20 мин. После этого варенье считается готовым. Цвет у варенья прозрачный, чуть желтоватый.

Варенье из цветков акации белой

Цветки акации белой – 40 г, сахар-песок 1,2 кг, сок виноградный и вода – по одному стакану.

Собранный цвет акации белой очищают так, чтобы лепестки были без желтых оконечностей, прилегающих к чашечке. Приготовленный подобным образом цвет акации растирают руками с сахаром (800 г), завязывают все в плотную салфетку и оставляют на 12 ч.

Затем варят сироп из 400 г сахара, стакана прозрачного виноградного сока и стакана воды и опускают в него акацию, которую варят до полной готовности 30-40 мин.

Варенье из моркови

Морковь – 2 кг, сахар-песок – 2 кг, вода – 1 стакан.

Красную свежую морковь моют, чистят и варят в воде почти до готовности. Вынимают и режут кубиками, звездочками. В приготовленный сироп кладут нарезанную морковь и варят до готовности, пока морковь не станет прозрачной.

Варенье из шиповника

1 кг очищенных плодов, 1-1,2 кг сахара, 2 ст. воды.
Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 мин. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3-4 ч. Вновь довести до кипения и кипятить 5 мин.

Варенье из жимолости

800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6-8 ч.

Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще 2-3 раза.

Царское варенье из крыжовника

1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.

Засыпать листьями вишни.

Залить кипящей водой и дать настояться 6-8 ч.

Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6-12 ч.

Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.

Затем доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.

Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Лучше использовать крупноплодные сорта.

Рецепт Г. Кизимы.

Варенье из ирги с лимоном

1 кг ягод, 0,8 кг сахара, 1 лимон, 1/4 ч. ложки ванильного сахара.

Ягоды ирги засыпать сахаром и оставить на 5-6 ч.

Лимон, не очищая, обварить кипятком и натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне, убирая зерна.

Протертую массу смешать, добавить к ягодам ирги, пересыпанным сахаром и давшим сок. Перемешать.

Нагреть на слабом огне до закипания и подержать 5 мин.

Добавить ванилин, перемешать.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Традиционные варенья

Приготовление настоящего варенья – более сложный, длительный и творческий процесс. Технология варки за многие годы не претерпела сильных изменений.

Его варят с первого раза на среднем огне, помешивая и снимая пену, до полной готовности, которая наступает при изменении цвета варенья на более темный.

Если ягоды прозрачны, наполнены сиропом, а сироп густой и подернут тонкой пленочкой (т. е. чуть-чуть как будто замерз), то варенье готово и сварено правильно.

Есть парочка тонкостей:

1) в банку на хранение варенье следует складывать только холодным, т. к. иначе ягоды всплывут наверх.

2) если вы заполняете посуду горячим вареньем, то не накрывайте его крышкой, пока оно не остынет, потому что пар, остывая, капает на варенье, что бывает причиной плесени и скорой порчи.

Варенье из малины

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 0,25 ст. воды.

1. Ягоды малины залить подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Когда всплывут личинки малинной мухи, слить их вместе с водой и промыть ягоды чистой водой. В этом случае вода в малину не добавляется. Если личинок в ягодах нет, то тщательно их перебрать и залить чистой водой из расчета 0,25 ст. на 1 кг ягод.

2. Засыпать сахаром и дать постоять, пока не образуется сок.

3. Поставить на огонь, тщательно размешать, чтобы сахар не пригорел, снять с огня и остудить.

4. Доварить до готовности. Остудить и разложить по банкам. Закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из черной смородины

Его следует варить только как «пятиминутку», иначе ягоды сморщатся и станут жесткими.

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды перебрать, засыпать сахаром и залить водой, дать постоять ночь.
2. Утром поставить на небольшой огонь и, размешивая, растворить сахар. Дать постоять еще 2-3 часа.
3. Поставить на небольшой огонь, размешивая, нагреть примерно до 60 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Дать полностью остыть.
4. Поставить на огонь и довести до кипения. Не кипятить! Снять с огня и полностью остудить.
5. Поставить на сильный огонь, довести до кипения и прокипятить не более 5 минут.
6. Снять с огня, снять пену, в горячем виде разложить по банкам. Прикрыть чистой бумагой до полного остывания. После этого закупорить. Хранить в прохладном месте.

Примечание. Если банки закатать крышками в горячем виде сразу, то они изнутри отпотеют, что приведет к закисанию варенья.

Можно остудить варенье прямо в тазу, а затем разложить по банкам.

Рекомендации Г.Кизимы

Варенье из черной смородины по-фински

3 ст. воды, 7 ст. ягод черной смородины, 10 ст. сахара.

1. Ягоды залить водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, сразу убавить огонь и прокипятить 5 мин.

2. Снять с огня и, не снимая пены, добавить сахар, тщательно его размешать до полного растворения.

3. Когда варенье остынет, разложить по банкам и закупорить.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Т.Патрикеевой

Варенье из шиповника

1 кг очищенных плодов, 1-1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 минуты.
2. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
3. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить на 3-4 часа.
4. Вновь довести до кипения и кипятить 5 минут.

Варенье из абрикосов

1 кг незрелых абрикосов, 1,5 кг сахарного песка.

1. Разрезать абрикосы на половинки, косточки вынуть.
2. Пересыпать сахаром, дать настояться, пока не появится сок.
3. Добавить четверть стакана воды на каждый килограмм сахара.
4. Поставить на средний огонь и сварить до готовности, остудить, разложить по банкам.

Королевские абрикосы

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

1. Недозрелые абрикосы надрезать по шву и вынуть косточки.
2. Косточки раздробить, ядра вынуть, залить кипящей водой.
3. Снять шкурку и вставить каждое ядро обратно в абрикос.
4. Отдельно сварить сироп, добавляя по четверти стакана воды на каждый кг сахара.
5. Залить кипящим сиропом абрикосы, дать остыть.
6. Сироп слить, довести до кипения и снова залить абрикосы, дать остыть.
7. Довести до кипения на среднем огне и доварить до готовности, снимая пену.
8. Остудить и разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Земляничное варенье «ягодка к ягодке»

1 кг ягод земляники, 1 кг сахарного песка.

1. Ягоды послойно пересыпать сахарным песком и поставить на ночь в холодильник или холодное помещение.

2. Утром образовавшийся сироп слить в кастрюлю, нагреть до кипения и в кипящий сироп положить ягоды поштучно, стараясь, чтобы кипение не прекращалось.

3. Варить еще 15-20 минут на слабом огне.

4. В конце варки добавить 1 грамм лимонной кислоты.

Имеется в виду варенье из крупноплодной садовой земляники (виктории), обычно называемой садоводами клубникой. Это касается и остальных рецептов из земляники.

Рецепт Е.Шевчук

Грушевые дольки

1 кг груш, 1 кг сахара.

1. Крепкие груши очистить от кожуры и настрогать дольками.
2. Сердцевины залить водой и проварить.
3. Процедить, добавить сахар и сварить сироп.
4. Залить кипящим сиропом дольки и дать остыть.
5. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту (четверть чайной ложки на каждый литр воды) и варить на большом огне, чтобы уварить сироп.

Как только дольки груш станут прозрачными, варенье снять с огня, остудить, разложить по банкам.

Рецепт Г.А. Кизимы

Варенье из вишен

1 кг плодов, очищенных от косточек, 1,5 кг сахара, 1/2 ст. воды.

1. Плоды очистить от косточек. Косточки замочить в воде.

2. Приготовить сироп на этой воде, довести его кипения.

3. Опустить ягоды в сироп и прервать варку на 10-15 минут. Таз накрыть полотенцем, а сверху – фанерой (вишня хорошо пропитается сиропом).

4. Возобновить нагревание, довести жидкость до кипения и варить 5 минут.

5. Снять с огня и быстро разложить в стерильные банки.

Примечание. Этот рецепт подходит для варки варенья из малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины. Соотношение ягод и сахара для малины 1:1. В остальных случаях 1:1,2. При варке черноплодной рябины время отстоя увеличить до 8 часов.

Варенье из редьки

100 г черной редьки, 50 г меда, 20 г сахарного песка, 30 орехов сладкого миндаля, немного имбиря и пищевой соды.

1. Помыть, очистить и еще раз помыть черную редьку. Натереть ее на крупной терке.

2. Сложить ее в кастрюльку и поварить в воде с содой.

3. Откинуть редьку на сито, окатить холодной кипяченой водой и слегка отжать.

4. Сварить из меда и сахара густой сироп: мед осторожно нагреть, чтобы стал жидким, а затем понемногу добавлять в него сахар, перемешивая, до полного его растворения.

5. Очистить и растереть в ступке миндаль. Растолочь имбирь. Часть имбиря оставить, чтобы посыпать готовое варенье.

6. Довести сироп до кипения, ввести в него редьку, миндаль, имбирь и, помешивая, подержать на слабом огне 10 минут.

Готовое варенье переложить в стеклянную вазочку и посыпать сверху имбирем.

Рецепт М. Туркиной

Варенье из тыквы или кабачков

1 кг тыквы или кабачков, 1 кг сахара, 1 лимон.

1. Очистить и нарезать кубиками тыкву или кабачок.

2. Ошпарить кипятком лимон, разрезать, обязательно вынуть зерна, иначе варенье будет горчить. Пропустить лимон вместе с кожурой через мясорубку и смешать с тыквой и сахаром.

3. Дать настояться 3 часа.

4. Поставить на средний огонь и сразу доварить до готовности (кубики станут прозрачными).

5. Разложить горячее варенье по банкам и закрыть.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из физалиса или зеленых томатов

1 кг томатов или физалиса, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Опустить плоды в горячую воду и проварить 12 минут.
2. Воду слить, плоды охладить.
3. Залить холодным сахарным сиропом и дать настоятся сутки.
4. Сироп слить, проварить и горячим сиропом залить плоды.
5. Через сутки процедуру повторить и доварить варенье до готовности на очень маленьком огне.

Варенье из яблок дольками

1 кг яблок, очищенных от сердцевины, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от сердцевины и нарезать дольками одинаковой ширины.

2. Засыпать дольки сахаром и оставить на 12 часов.

3. Часть образовавшегося сиропа слить, добавить воды и нагреть до кипения.

4. Опустить в сироп одновременно все дольки яблок с остатками сиропа, встряхнуть.

5. Варить на сильном огне, чтобы выпарилась лишняя вода 10-12 минут (до тех пор, пока дольки не станут прозрачными).

Примечание. Особенно вкусным варенье получается из яблок сорта Коричное полосатое. Если используются яблоки других сортов, то, чтобы дольки не разваривались, их надо предварительно замочить на один час в растворе питьевой соды (1 ст.л. на 1 л воды). Раствор слить, дольки промыть водой, а затем варить, как было сказано выше.

Для лучшего аромата можно при варке долек добавить ваниль, либо корицу или анис (сорт Коричное полосатое ароматических добавок не требует).

Простейшая яблочная заготовка

4 кг яблок, 7 ст. сахарного песка.

Натереть яблоки на крупной терке, пересыпать песком, довести до кипения, разложить по банкам и закатать. Хранить в холоде.

Яблоки для пирога или десерта

1 кг яблок, 1 кг сахара.

1. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки.

2. Проварить кожуру и сердцевины яблок в небольшом количестве воды. Отвар слить в кастрюлю через дуршлаг и добавить сахар.

3. Сварить сироп и опускать в кипящий сироп небольшие порции долек на 2-3 минуты в дуршлаге.

4. Каждую прокипевшую порцию долек вынуть, дать стечь сиропу обратно в кастрюлю, дольки уложить в банку. Затем проварить и уложить следующую порцию, пока банка не заполнится на три четверти.

5. Залить дольки кипящим сиропом по плечики банок. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Использовать по мере надобности для пирогов или подавать к столу в качестве десерта, залив порции сметаной.

Примечание. Не следует делать заготовку в больших банках, поскольку содержимое открытых банок надо использовать в течение нескольких дней.

Рецепт Н.Филипповой

Яблоки без отходов

1. Заготовить из яблок дольки.

2. Оставшиеся кожуру и сердцевину снова залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, пока все не разварится в сплошную массу.

3. Протереть массу через сито или дуршлаг, добавить сахар по вкусу и, постоянно интенсивно размешивая, чтобы не пригорела масса, доварить до полной готовности.

4. Разложить полученное пюре по банкам в горячем виде и закрыть. Хранить в прохладном месте.

5. Остатки от протертой массы снова залить водой (1:5), прокипятить, процедить, добавить по вкусу сахар, еще раз прокипятить и использовать как напиток или сделать на его основе квас.

Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями

1 кг ягод, 1 кг сахара, 25-30 вишневых листьев, 1 ст. воды.

1. Засыпать вперемежку ягоды с сахаром и оставить постоять сутки, встряхивая время от времени.

2. Добавить воду и варить 20 минут, помешивая.

3. Опустить вишневые листья и варить еще примерно 15 минут.

4. Остудить, листья вынуть, варенье разложить по банкам.

Хранить при комнатной температуре.

Чтобы листья было удобно вынимать, их перед варкой надо нанизать на белую нить и связать.

Рябиновое варенье

1 кг ягод красной рябины, 1,2 кг сахара.

1. Красную рябину залить кипящей водой.
2. Прокипятить 5 минут, воду слить.
3. Поставить рябину под холодную проточную воду на сутки, чтобы удалить дубильные вещества.
4. Воду слить, ягоды засыпать сахаром и дать постоять еще сутки.
5. Довести до кипения и снять с огня, дать остыть.
6. Довести до кипения и доварить на медленном огне.

В правильно сваренном варенье ягоды полные и мягкие, в неправильно сваренном ягоды сморщенные и жесткие.

Рябиновое варенье подается в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам и отварному картофелю, небольшая горчинка придает пикантность этим блюдам.

Варенье из терна или алычи

1 кг терна, 1,2 кг сахарного песка, 2 ст. воды.

1. Плоды спелого терна, не накалывая и не вынимая косточек, бланшировать в кипящей воде 2-3 минуты и сразу охладить.

2. Приготовить сироп, в кипящий сироп опустить бланшированные плоды, довести снова до кипения, сразу снять и дать остыть.

3. Через 3-4 часа вновь нагреть до кипения. Повторить процедуру еще 2-3 раза.

4. На слабом огне довести варенье до готовности.

Сироп останется красивого темно-красного цвета, а плоды сохранятся целыми. Варенье имеет необычный и приятный вкус.

Красная рябина в яблочном сиропе

1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1/2 л воды, 1 кг красной рябины.

1. Яблоки очистить от сердцевины, порезать на дольки одинаковой ширины, засыпать на сутки сахарным песком.

2. Часть выделившегося сиропа отлить, а в оставшемся сиропе сварить яблочное варенье.

3. Рябину, лишенную горечи, залить сладким яблочным сиропом, оставить на ночь.

4. Утром нагреть массу до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из айвы

1 кг айвы, 1 кг сахара, 3 ст. воды, сок 0,5 лимона, немного ванили.

1. Натереть айву не крупной терке.

2. Завязать в марлю и варить до мягкости в трех стаканах воды.

3. Вынуть и дать стечь воде.

4. Из отвара сварить сахарный сироп.

5. Когда сироп загустеет, выложить в него из марли айву, добавить лимонный сок и ваниль, доварить до готовности.

6. Разложить горячую массу по банкам.

Натертую или нарезанную айву нельзя оставлять на воздухе – она темнеет.

Примечание. Это варенье можно упростить. Айву нарезать дольками и залить небольшим количеством воды, туда же добавить сердцевину и все проварить. Затем сердцевину удалить, а в отвар добавить сахар и сварить до готовности, добавив сок лимона.

Варенье из японской айвы

1 кг плодов японской айвы, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Нарезанные дольками плоды айвы бланшировать 8-10 минут.

2. Приготовить сироп, растворив в воде 1 кг сахара. Перенести дольки в таз и залить кипящим сиропом. Оставить на 2-3 часа.

3. Три раза доводить сироп до кипения, кипятить 10 минут и оставлять на 2-3 часа.

4. При последней варке в сироп добавить последние 200 г сахара, довести до кипения и перелить в стерильные банки.

Варенье из арбузных корок

1 кг подготовленных арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 ст. воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

1. Срезать с корки зеленую кожуру, а белую часть нарезать на кубики 2 см толщиной.

2. Бланшировать их в кипятке 2-5 минут, вынуть, остудить, засыпать частью сахара на 2-3 часа.

1. Сварить сироп из оставшегося сахара и двух стаканов воды и залить им кубики на 8 часов.

2. Сироп слить, довести до кипения и вновь залить кубики.

3. Повторить процедуру, а после этого варить на слабом огне до тех пор, пока капля сиропа перестанет растекаться по поверхности.

4. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту.

5. Разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из брусники с яблоками

2 кг брусники, 1 кг яблок, 1,5 кг сахарного песка, 1 ст. воды.

1. Перебранные ягоды обдать кипятком, откинуть на дуршлаг.
2. Приготовить сироп, прибавляя в воду сахар небольшими порциями. Положить в него 2-3 гвоздики, 1-2 кусочка корицы и несколько апельсиновых корочек.
3. Добавить бруснику в сироп и варить 20-30 минут, пока не потемнеет.
4. Яблоки очистить от семенников и нарезать дольками.
5. Быстро всыпать их в кипящий сироп.
6. Когда вновь закипит, подержать на огне 5 минут и в горячем виде разложить в стерильные банки.

Примечание. Вместо яблок (или вместе с яблоками) можно добавлять в брусничное варенье морковь.

Варенье из настурции

Цветки и бутоны настурции, воду и сахар брать в пропорции 1:1:1 по объему, 1 ч. л. лимонной кислоты на каждый литр воды.

1. Цветки и бутоны собрать, плотно уложить в эмалированную кастрюлю, залить таким же количеством воды, поставить на огонь.

2. Как только масса закипит, добавить 1 ч. л. лимонной кислоты и, размешивая, добавлять небольшими порциями сахар.

3. Кипятить варенье 5 мин., разлить по банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Очень пикантное варенье!

Рецепт Л. Бобровской

Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов

Джемы

Для приготовления джемов можно использовать самые различные фрукты и овощи – черешню, вишню, абрикосы, персики, землянику, клубнику, инжир, а также морковь, зеленые помидоры и т. д., сахар или сироп. Сахар лучше просеивать.

Готовый джем раскладывают в стеклянные банки в горячем состоянии и не допускают его желирования в посуде, в которой его варили.

Закрывают банки пергаментной бумагой или калькой, когда джем уже остыл. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Джем из смеси клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют измельченную на мясорубке красную смородину (400 г на 1 кг клубники) и пересыпают сахаром (1 кг на 1 кг смеси). Смесь выстаивают 14-16 ч, затем проваривают 10-15 мин., клубнику извлекают, а сироп продолжают варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не упадет шариком на дно.

В готовое желе опускают клубнику и варят до готовности. Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить. В противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 40-50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Джем из малины

Подготовленную малину погружают в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 430 мл воды) и уваривают до полной готовности.

В кипящем состоянии джем расфасовывают в горячие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из абрикосов

Подготовленные абрикосы разрезают на половинки, удаляют из них косточки и бланшируют в сахарном сиропе 10 %-ной концентрации в течение 10-20 мин. Сироп готовят из расчета 360 мл воды и 40 г сахара на 1 кг плодов.

После бланширования в абрикосы всыпают сухой просеянный сахар из расчета 1060 г сахара на 1 кг плодов и варят джем при частом помешивании, не допуская пригорания.

Для получения однородной консистенции джема плоды абрикосов после бланширования пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6-7 мм.

Для получения джема плотной консистенции рекомендуется за 10-15 мин. до окончания варки добавить в него до 15 % сока или пюре из крыжовника, яблок либо айвы.

Готовый горячий джем расфасовывают в сухие подогретые банки, герметически укупоривают жестяными крышками и охлаждают. В случае приготовления джема из сладких сортов абрикосов во избежание его засахаривания на каждый килограмм подготовленных плодов добавляют 2-3 г лимонной или винно-каменной кислоты.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезают по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удаляют косточки. В эмалированную кастрюлю или таз наливают воду из расчета 3/4 стакана воды на 1 кг слив, выкладывают сливы, ставят на огонь и проваривают в течение 10-15 мин. После этого в кастрюлю добавляют хорошо просеянный сахарный песок (1,1 кг на 1 кг слив) небольшими порциями, чтобы сахар лучше растворился. После полного растворения сахара джем уваривают до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Горячий джем раскладывают в горячие сухие банки доверху, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из алычи

Джем из алычи варят без косточек. Подготовленные плоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду (3/4 стакана на 1 кг плодов) и проваривают 10-15 мин., добавляют сахарный сироп 75 %-ной концентрации, приготовленный из расчета на 1 кг алычи 1,2 кг сахара и 400 мл воды. После добавления сахарного

сиропа массу уваривают до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Готовый горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Джем из груш

Для джема отбирают мелкие твердые груши. Их моют, режут мелкими кусочками, удаляя сердцевину, укладывают в эмалированный таз, послойно пересыпают сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставляют на 24 ч для выделения сока и впитывания плодами сахара.

На следующие сутки таз ставят на огонь, добавляют 2-3 г лимонных корочек, 2-3 шт. гвоздики или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 ч груши становятся прозрачными и джем считается готовым.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают. При хранении готового продукта без герметической укупорки в горячий джем добавляют коньяк (3-5 ст. ложек на 1 кг джема), перемешивают, разливают в тару и завязывают целлофаном или пергаментной бумагой.

Джем из яблок

Хорошо промытые яблоки очищают от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезают на тонкие дольки или кусочки, помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (600-800 мл на 1 кг плодов) и проваривают 10-15 мин.

Проваренные яблоки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом 75 %-ной концентрации (1,1 кг сахара и 360 мл воды на 1 кг подготовленных яблок) и уваривают массу до готовности.

Готовый горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Джем из рябины

Подготовленные ягоды бланшируют в кипящей воде или в паровой соковарке. После бланширования их раздавливают тыльной стороной ложки или деревянным пестиком. Промытые

ягоды можно не бланшировать, а пропустить через мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 400 мл и 1,5 кг на 1 кг ягод) и варят джем в один прием при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.

Уваренный горячий джем фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы

1 кг аронии, 1,3 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Налить в таз воду, высыпать туда аронию и варить до полного разваривания. В конце варки добавить сахар и варить еще 5-10 минут.
2. Прибавить кусочки айвы и варить еще около получаса, пока дольки айвы не станут прозрачными.
3. Загустевшую массу поместить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Джем из черноплодной рябины и яблок

1 кг черноплодной рябины, 400 г яблок, 1,2 кг сахара, 1-1,5 ст. воды.

1. Плоды рябины размять деревянным пестиком.
2. Яблоки разрезать на дольки, удалить семенное гнездо, бланшировать.
3. К смеси плодов добавить сахар, воду и нагревать на малом огне до растворения сахара.
4. Нагрев усилить и варить до тех пор, пока масса станет однородной.

Расфасовать по стерильным банкам.

Яблочный джем особого вкуса

Яблоки 1 кг сахар 700 г, вино любое – 12 ст. л.

1. Яблоки разрезать на 4 части, очистить от сердцевины.
2. Засыпать сахаром, сверху побрызгать вином, оставить на сутки, время от времени встряхивая.
3. Варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся, постоянно помешивая, чтобы джем не подгорел.
4. Разложить по банкам, закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Рецепт М.Туркиной

Яблочное пюре

На 4 кг яблок 1 кг сахара.

1. Яблоки вымыть, нарезать на половинки, освободить от семенной коробочки.
2. Засыпать сахаром и оставить на ночь.
3. Утром прокипятить 15 минут, размешивая.
4. Дать остыть и разложить по банкам. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт С.Чернышевой

Желе

Желе – это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Вместо соков в желе можно добавлять пищевой желатин. Его предварительно замачивают в небольшом количестве воды в течение 6 ч, затем нагревают до полного растворения и добавляют в желе в конце варки.

Часто на поверхности готового желе выступает пена и образуется тонкая пленка (свернутые белки), ее надо обязательно удалять, так как это благоприятная среда для развития микроорганизмов.

Разливать готовое желе, как и джемы, в банки надо в горячем виде, чтобы оно не начало желировать в той посуде, где варилось.

Банки с желе закрывают чистой пергаментной бумагой, хранят в сухом, проветриваемом помещении.

Желе из черной смородины

Желе получают путем уваривания натурального сока с добавлением сахара. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Свежий сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), ставят на огонь и доводят до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде фильтруют через фланель или 3-4 слоя марли. Профильтрованный сок вновь сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/5-1/4 части.

Горячую массу (температура 75-80 ˚С) разливают в чистые подогретые банки, укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Второй способ

Подготовленный свежий сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь и уваривают, непрерывно снимая пенку. Когда объем сока уменьшится вдвое, в него добавляют сахар и варят желе до готовности.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины помещают в эмалированный таз, ставят на огонь и нагревают до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавляют сахар (1,5 кг на 1 л сока), ставят на огонь, доводят до сильного кипения, снимают с огня на 15-20 мин., снимают пену, вновь ставят на огонь, дают сильно закипеть и отставляют на 20 мин., после чего ставят таз на огонь и варят до тех пор, пока перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 °С) разливают в горячие банки и оставляют открытыми на 24 ч, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Такое желе хранят в прохладном месте.

Желе из вишни

Для желе берут немного недозревшие вишни. Их перебирают, удаляя плодоножки и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (300 мл на 1 кг плодов) и варят до выделения сока, отжимают сок и фильтруют его через 4 слоя марли.

Профильтрованный сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь, уваривают на 1/3 первоначального объема, затем постепенно добавляют сахар (700 г на 1 л сока). После полного растворения сахара желе кипятят на слабом огне до готовности.

Горячее готовое желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и пастеризуют при 85 °С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая на крышки.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне созревшие абрикосы.

Плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, удаляют косточки, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (400 мл на 1 кг плодов) и варят до размягчения.

Полученную массу протирают через сито, уваривают до уменьшения на 2/5 первоначального объема, снимая пену. Затем при постоянном помешивании добавляют небольшими частями сахар (500 г сахара на 1 л сока). Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желирование.

Готовое горячее желе расфасовывают в сухие подогретые банки, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90-95 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12-15 мин. Во время обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Желе из слив

Желе готовят из свежеприготовленного сливового сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют к нему сахар (600 г на 1 л сока), доводят смесь до кипения, полностью растворяют сахар и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3-4 слоя марли.

Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на 1/3 (по замеру). Время уваривания должно быть не более 30-35 мин.

Горячее желе расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, медленно охлаждают, накрыв их плотной тканью.

Желе из винограда

Для желе подбирают не вполне созревший виноград с мясистой плотной мякотью. Его тщательно моют, дают воде стечь, обрывают ягоды с гребней, удаляя гнилые и деформированные.

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (400 мл на 1 кг ягод), ставят на огонь и при слабом кипении варят 16 мин.

Полученный сок фильтруют через фланель или 3-4 слоя марли, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают. Выжатый при этом вторичный сок фильтруют и добавляют к общей массе сока. Сок уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое (по замеру), снимая пенку. В период кипения сока в него частями добавляют сахар (700 г на 1 л сока) и уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для пастеризации. При пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12-15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из лимонов

Спелые лимоны моют в холодной воде, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали нарезают тонкими ломтиками вместе с кожицей.

Нарезанные лимоны помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (1 л на 8-10 лимонов) и варят на слабом огне 25-30 мин., после чего образовавшийся сок фильтруют через фланель или 3-4 слоя марли.

Чистый лимонный сок для приготовления желе можно получить с помощью паровой соковарки. Осветленный сок сливают в чистую эмалированную кастрюлю, уваривают, снимая пену, до тех пор, пока объем уменьшится вдвое (по замеру). После уваривания в сок мелкими порциями при постоянном помешивании добавляют сахар (0,9-1 кг на 1 л сока) и уваривают до готовности.

Для получения желе более плотной консистенции в уваренное желе можно добавить растворенный желатин (10 г на 1 л сока). Все необходимое количество желатина растворяют в стакане воды.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Желе из мандаринов

Желе готовят из свежего натурального сока. Сок наливают в

эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и постепенно добавляют в него сахар (1,2 кг на 1 л сока), чтобы он лучше растворился. После полного растворения сахара сок фильтруют через 3-4 слоя марли, а затем уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе выкладывают в чистые горячие банки, герметически укупоривают крышками и, не переворачивая, охлаждают.